

Filozofická fakulta Univerzity Karlovy v Praze

Ústav hospodářských a sociálních dějin

Bakalářská práce

Petr Sedláček

Olomoucké tvarůžky – produkce, podnikání, konzum

Olomouc cottage cheese – production, enterprise, consumption

Praha, 2011

Vedoucí práce: prof. PhDr. Eduard Kubů, CSc.

Děkuji vedoucímu práce prof. PhDr. Eduardu Kubů, CSc. za odborné vedení a za poskytnutí množství podnětů a cenných rad.

Prohlašuji, že jsem bakalářskou práci vypracoval samostatně, že jsem řádně citoval všechny použité prameny a literaturu a že práce nebyla využita v rámci jiného vysokoškolského studia, či k získání jiného nebo stejného titulu.

V Praze dne 24. 7. 2011

Anotace

Práce se zabývá fenoménem olomouckého tvarůžku, původním českým sýrem od konce 19. století do roku 1938. Přibližuje proměny v technologii výroby, sleduje výrobu tvarůžků jako předmět podnikání a jako samostatné odvětví mléčné výroby. Nastiňuje také jeho místo v konzumních zvycích.

Olomoucké tvarůžky, produkce, podnikání, konzum

Annotation

The thesis deals with phenomenon of “Olomoucké tvarůžky” (Olomouc cottage cheese), an original Czech cheese in period from an end of 19th century to 1938. It puts closer look at the changes in ways of production, observes production of “Olomoucké tvarůžky” as a subject of enterprise and as an individual branch of dairy industry. It also outlines place of “Olomoucké tvarůžky” in consumption habits.

Olomouc cottage cheese, production, enterprise, consumption

Obsah

1. Úvod.....	7
2. Literatura a prameny	8
2.1. Literatura	8
2.2. Prameny	9
3. Výroba – postup a technologie.....	11
3.1. Příprava tvarohu	11
3.2. Formování tvarůžků	12
3.3. Sušení a omývání	14
3.4. Zrání	15
3.5. Druhy vyráběných tvarůžků.....	16
3.6. Obal.....	16
4. Mikropohled.....	19
4.1. Podnikání ve výrobě tvarůžků.....	19
4.2. Profily výrobců	21
4.2.1. Alois Wessels (A.W.).....	21
4.2.2. Leonhard Schindler	25
4.2.3. Anna Hrudníková	26
5. Makropohled	29
5.1 Podniky	29
5.1.1. Počet podniků.....	29
5.1.2. Vlastnická struktura a forma podniku	34
5.1.3. Velikost závodů.....	36
5.1.4. Strojní vybavení tvarůžkáren	37
5.2 Produkce.....	38
5.2.1. Výroba tvarůžků obecně	38
5.2.2. Výroba tvarůžků podle zemí	42
5.2.3. Výroba v jednotlivých typech závodů ve 30. letech	47
5.3. Zaměstnanci v tvarůžkárnách.....	50
5.3.1. Počet zaměstnanců	50
5.3.2. Postavení zaměstnanců	56
5.4. Vývoz tvarůžků	57
5.4.1. Vývoz obecně.....	57
5.4.2. Vývoz podle zemí	61
5.5 Organizace výrobců	66
6. Konzum a jeho sociální podmíněnost	70
7. Závěr	73
Seznam pramenů a použité literatury	75
1. Prameny archivní	75
2. Literatura	75
Seznam příloh.....	77

Seznam zkratek

c.d.	citované dílo
č.	číslo
ČSR	Československá republika
<i>HP</i>	koňské síly
inv. č.	inventární číslo
kart.	karton
KS	krajský soud
okr.	okres
OÚ	okresní úřad
OS	okresní soud
OŽK	Obchodní a živnostenská komora
pob.	pobočka
roč.	ročník
s.	strana
sg.	signatura
SOkA	Státní okresní archiv
spis. zn.	spisová značka
S.Ú.S.	Státní úřad statistický
Ú.S.Ú.	Ústřední statistický úřad
ZA	Zemský archiv

1. Úvod

Pravý olomoucký tvarůžek, kyselý, pod mazem zrající sýr s osobitou chutí i vůní, je tradiční regionální moravskou specialitou a jediný původní sýr vyráběný na území České republiky. Jedná se o jedinečnou pochoutku, která je běžnou součástí všedního dne již po mnoho generací.

Olomoucký tvarůžek jsem dosud znal spíše jako chutnou delikatesu, která je v naší kultuře všeobecně známá, ale o její minulosti víme jen málo. Právě to ve mně vyvolalo zájem se tímto fenoménem zabývat.

Cílem práce je jednak přiblížit výrobu kvůli pochopení podnikatelských strategií, jednak sledovat vývoj tvarůžkářství jako specifického odvětví mléčné výroby od konce 19. století do roku 1938. Práce se také pokouší nastínit, jak výrobu tvarůžků uchopil zvolený vzorek podnikatelů a jaké bylo místo tvarůžků v konzumních zvyklostech. I když jsem si vědom jakou sociálně a kulturně historickou hloubku předkládané téma nabízí, nejsou tato hlediska hlavním předmětem mého bádání. Práce je vymezena léty 1890 až 1938. Spodní mezník práce byl zvolen s ohledem na probíhající změny konzumních zvyklostí v důsledku širších společenských přeměn. Horní mezník pak z důvodů ryze technických s ohledem na změnu hospodářských poměrů v průběhu následujícího období. Předkládaná problematika bude v práci zkoumána metodou business history a s využitím kvantitativních metod.

2. Literatura a prameny

2.1. Literatura

Historiografie hospodářských a sociálních dějin se problematikou produkce olomouckých tvarůžků z hlediska fenoménu podnikání dosud nezabývala. Při zpracovávání tohoto tématu se nebylo možné opřít ani o žádné dílčí studie. Práce Pavla Pospěcha z roku 1986¹ se sice tématem historie výroby tvarůžků zabývá, kvůli chybějícímu poznámkovému aparátu, citacím a blíže nespecifikovanému použitému archivnímu materiálu je ale neověřitelná. Autor v ní nastiňuje počátky výroby tvarůžků a její rozvoj, přitom klade důraz na geografii výroby. Svou práci dovádí až do 80. let 20. století. Uváděná práce zřejmě nebyla zamýšlena jako vědecké pojednání, přesto nám posloužila pro prvotní seznámení se studovanou látkou. Cenným pro nás byl také seznam použité literatury, který dal podnět k dalšímu studiu.

Dvoudílná, kolektivem autorů zpracovaná *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě* z roku 1998² o výrobě tvarůžků jen rekapituluje dosud známé údaje. I když ke svému tématu, tj. mlékárenství, shromažďuje a poskytuje bezpochyby množství přínosných informací, stále se jedná o publikaci populárně-naučnou.

V obsáhlých *Dějínách zemědělského průmyslu*³ Václava Vilikovského z roku 1936 je v kapitole mlékařství výrobě tvarůžků sice vyčleněn samostatný oddíl, Vilikovský však téměř bez výjimky přebírá své poznatky od Basila Macalíka⁴, či od jiných autorů. Přínosem však zůstává statistika mlékařských podniků v Československu z roku 1928.

Dějiny Olomouce z roku 2009 se zmiňují o výrobě tvarůžků jen okrajově, uvádí jen jména větších výrobců působících v Olomouci.⁵

Nejpřínosnější údaje nám tak přinesly příspěvky mlékařských a sýrařských odborníků. Jan Věnceslav Pavelka, jeden ze zakladatelů novodobého moravského mlékařství, se ve svém článku⁶, zabývá původem olomouckých tvarůžků a jejich přínosem pro družstevní mlékárenství, obšírně popisuje postup výroby a jeho úskalí. Pro

¹ Pavel Pospěch, *Výroba olomouckých tvarůžků, minulost a současnost*, Olomouc 1986.

² *Historie mlékárenství v Čechách a na Moravě*, kolektiv autorů, Praha 1998.

³ Václav Vilikovský, *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha 1936.

⁴ Basil Macalík, *Dějiny mlékařství na Hané*, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 303-339.

⁵ *Dějiny Olomouce*, kolektiv autorů, Olomouc, 2009.

⁶ Jan Věnceslav Pavelka, *Olomoucké tvarůžky*, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, 1907, s. 3-27.

účely naší práci posloužil tento článek i jako dobový pramen. Zemědělský inženýr a pedagogický pracovník Basil Macalík ve své stati Dějiny mlékařství na Hané⁷ z roku 1931 vyčleňuje výrobě tvarůžků samostatný oddíl. V něm se soustředí na popis postupu výroby, podává souhrn nejrozličnějších zmínek o tvarůžcích a tvarůžkářství. Dále zmiňuje lokality s rozvinutou živnostenskou výrobou tvarůžků a dotýká se soudobé situace v jejich produkci a vývozu. Cenným pro naši práci byly kromě uváděného seznamu použité literatury postřehy o změnách v tradiční výrobě.

Specifické místo v literatuře zaujímá článek Rudolfa Hraběte, dřívějšího majitele tvarůžkárny.⁸ Hrabě s ohledem na svůj profesní zájem podává ve stručnosti nástin historie tvarůžkářství od údajných prvních zmínek o tvarůžcích ze 16. století až po začlenění tvarůžkáren do socialistického sektoru v 50. letech 20. století. Více si přitom všímá rozvoje živnostenského tvarůžkářství.

Charakter spíše regionálně vlastivědných článků mají příspěvky Josefa Bieberleho⁹ a Adolfa Langa¹⁰. Bieberle ve své stati podává základní specifika tvarůžkářství, přičemž za zmínku stojí odkaz na sociální postavení dělnictva v tvarůžkárnách v období první republiky. Vedle toho Lang zmiňuje ústní podání o přenesení výroby z Hněvotína do Loštic a věnuje se srovnání ruční a strojové výroby v 50. letech 20. stol.

2.2. Prameny

Pramenná základna se pro studované téma jeví jako roztříštěná, přičemž se nepodařilo dohledat žádný systematický pramen, který by vznikl organickou činností podnikatelského subjektu. Pro nejstarší období jsme byli odkázáni na prameny sekundární, které sice poskytují přínosné informace, současně jsou ale značně nesourodé a jen stěží ověřitelné. Pro historii podnikání byly používány materiály druhotné, které jediné byly k dispozici. Přesto byly schopny poskytnout přínosné informace.

Žádný z prozkoumaných archivních fondů nám nenabídl ucelený soubor informací, ale jen dílčí vhledy do zkoumané problematiky. Údaje o vývozu olomouckých tvarůžků jsou čerpány z písemností archivního fondu OŽK Olomouc.

⁷Basil Macalík, Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 303-339.

⁸Rudolf Hrabě, Z historie olomouckého tvarůžku, in: *Průmysl potravin*, č. 5, roč. 1952, s. 229.

⁹Josef Bieberle, „Pravé olomoucké tvarůžky“ z Loštic, in: *Vlastivědné zajímavosti* č. 59, Šumperk, 1972.

¹⁰Adolf Lang, Vyprávění o tvarůžkách, in: *Severní Morava*, vlastivědný sborník, č. 3., Šumperk, 1959, s. 13-20.

Tento fond nás prostřednictvím ročenek OŽK seznámil s poměry v tvarůžkářství v období před první světovou válkou. Jeho přínosem byla také statistika živností z roku 1875. Z fondu OÚ Zábřeh jsme získali podrobnější informace o rozšiřování Wesselsovy výroby a o jejím strojním vybavení. Svého druhu jedinečné údaje o vybavení tvarůžkárny malého živnostníka poskytl fond Okresního soudu Olomouc. Jen elementární informace o firmách a jejich vlastnících jsme našli ve fondu Krajského soudu Olomouc. Až pozoruhodně kusé jsou pak zmínky o výrobě tvarůžků v obecních kronikách dvou hlavních center jejich produkce – Hněvotína a Loštice.

Pro pohled na tvarůžkářství jako na svébytné odvětví mléčné výroby nám poskytly zcela nezastupitelné údaje o celkovém počtu tvarůžkářských podniků, produkci, počtu zaměstnanců a jejich struktuře Zprávy Státního úřadu statistického. Statistiky mléčného průmyslu v Československu se kromě dílčí studie Jaroslava Dvořáka k roku 1920¹¹ začaly soustavně vést v až roce 1933. Údaje pro období první republiky tak máme k dispozici ve větším rozsahu zejména pro období 1933-1937. Rok 1938 je sice také statisticky zpracován, do prezentovaných údajů se ale již promítají pomnichovské změny, k našemu účelu jsou proto tyto údaje nevhodné. I když v průběhu let 1933-1937 některé sledované kategorie doznaly změn, hlavní ukazatele relevantní pro sledování tvarůžkářství zůstaly stejné. Do těchto statistik byly zahrnovány všechny provozovny, které dále zpracovávaly mléčné výrobky. V celé práci pak bylo pracováno s odborným mlékařským tiskem – Mlékařským letáčkem a Mlékařskými listy. Využito bylo také údajů z průmyslové ročenky – Compassu. Ten nám poskytl základní informace o počtu zaměstnanců a strojovém vybavení vybraných podniků.

¹¹ Jaroslav Dvořák, *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923.

3. Výroba – postup a technologie

Výroba tvarůžků se skládá ze dvou částí – přípravy tvarohu a vlastní výroby tvarůžků. Výrobní postup nebyl pro všechny výrobce jednotný, ale protože vycházel z místní tradice i zkušeností každého výrobce, mohl se v jednotlivostech odlišovat.

3.1. Příprava tvarohu

Hlavní surovinou pro výrobu tvarůžků je tvaroh. Ten se promíchal, nasolil – na 100 kg tvarohu se dávalo v létě 3,5-4 kg soli, v zimě až 5 kg. Množství soli ovlivňovalo rychlost zrání, takže v létě, kdy se očekával dobrý odbyt se solilo méně. Více soli naopak dobu zrání prodloužilo a tvarůžky byly trvanlivější. Mohl se přidat i kmín (do 50g na 100kg tvarohu) a přibližně od období kolem první světové války i přísady urychlující zrání.¹² Takto dochucený tvaroh se nechal uležet, přičemž mohl být zatížen, aby se tak lépe zbavil přebytečné vody a syrovátky. Uleželý tvaroh byl následně znovu prohněten a promíchán. Pečlivé zpracování tvarohu bylo klíčové pro dobrou kvalitu a trvanlivost hotových tvarůžků.

Původně se pro výrobu používal tvaroh selský, získávaný od místních rolníků, nebo na trzích. Kromě tvarohu z oblasti Hané se pro výrobu tvarůžků využíval tvaroh ze severovýchodní, potažmo celé Moravy, v případě větší poptávky ale i dovozem z Uher, Haliče, či Slezska.¹³ Od přelomu 19. a 20. století se s rozvojem družstevních mlékáren a průmyslovým zpracováním mléka začal používat tvaroh průmyslový, který byl vedlejším produktem a odpadkem při výrobě másla.¹⁴

Výhodou větších výrobců bylo, že mohli využít sezónních výkyvů v ceně tvarohu a vytvořit si zásoby tvarohu v zimním období, kdy byl tvaroh levnější a poptávka po tvarůžcích nízká na jaro a léto, kdy poptávka po tvarůžcích dosahovala vrcholu.¹⁵ Delší dobu skladovaný tvaroh ale nebyl pro výrobu tvarůžků samostatně použitelný a musel se mísit s tvarohem čerstvým. Pro uchovávání tvarohu na delší dobu

¹² Jan Věnceslav Pavelka, Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno 1907. V Pavelkově popisu výroby tvarůžků z roku 1907 se přidávání přísad urychlujících zrání neobjevuje. Zmiňuje se o nich až Otakar Laxa a Vilém Morres v roce 1915. Pro tento účel se používala plavená křída. Dále viz. podkapitola 3.4. Zrání.

¹³ J. V. Pavelka, Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, s.4.

¹⁴ Tamtéž, s. 5. Pavelka uvádí, že tvarůžkáři zpočátku odmítali kupovat tvaroh z odstředěného mléka, který nabízely vznikající družstevní mlékárny z obavy o kvalitu svých výrobků. Totéž potvrzuje i Otakar Laxa, *Sýrařství*, Praha 1915, s. 457.

¹⁵ Pavelka, c.d., s. 23.

se užívalo škopků a beček, ve kterých se tvaroh uchovával pečlivě napěchovaný aby neplesnivěl.

Pro zpracovávání tvarohu sloužily dřevěné kádě s otvory, které byly později nahrazeny betonovými vanami či bazény. Nejjednodušším způsobem promíchávání tvarohu bylo jeho šlapání.¹⁶ K přehazování a hrubému míchání se používalo též lopat. Od počátku 20. století se ale začaly pro promíchávání prosazovat ruční mlýnky na tvaroh. Ruční pohon byl později nahrazen elektrickým.

3.2. Formování tvarůžků

Poté, co byl tvaroh řádně zpracován následovalo samotné formování tvarůžků. Určité množství tvarohu bylo vytvarováno do požadované podoby – kolečka, nebo válečku. Dobře udělané tvarůžky neměly mít žádné trhliny, měly být hladké, stejně těžké a při dalších výrobních fázích se neměly lámat. Vytvarované tvarůžky se odkládaly do řádků na tzv. šindele, nehoblované desky (aby tvarůžky nesklouzávaly) 120-130 cm dlouhé, 18-20 cm široké a 1-2cm silné, a tak byly připraveny k sušení.¹⁷ Pro snadnější zjišťování počtu vyrobených tvarůžků byly u některých tvarůžkářů zavedeny šindele na 30 (půl kopy) nebo 60 kusů (jedna kopa) tvarůžků.

Tvarůžky se původně vyráběly ručně. Ručnímu tvarování tvarůžků se říkalo pleskání a pracovnice, která tuto činnost vykonávala bývala proto označována jako pleskačka. Při ruční výrobě pleskačka vzala potřebné množství tvarohu, převážila ho a poté v dlani vytvarovala, tak aby byl tvarůžek rovnoměrně tlustý. Poté ho zakulatila a otáčením na stole urovnala hrany.¹⁸ Zručná pleskačka mohla za den vyrobit 50 až 70 kop, tedy 3000-4200 kusů tvarůžků.¹⁹ Výroba tak zcela závisela na dovednostech a zručnosti každé pracovnice.

¹⁶ Tuto činnost měly před mechanizací podle Pavelky vykonávat dvě děvečky s čistýma, bosýma nohama hodinu i déle, než se tvaroh mazal jako těsto a nebyly v něm žádné hrudky.

¹⁷ Pavel Pospěch, *Výroba olomouckých tvarůžků, minulost a současnost*, Olomouc 1986, s. 13. Pospěch zde uvádí méně časté ukládání na hlazené desky i na papírovou mříž v kovovém rámu.

¹⁸ Pavelka uvádí, že z jedné nádoby s tvarohem obvykle pleskaly tvarůžky dvě pleskačky; k určení patřičné hmotnosti tvarohu na jeden tvarůžek jim sloužily váhy, nebo v některých dílnách měla přesné dávkování tvarohu na starosti samostatná pracovnice. Rozhodující ale byl cit a zkušenosti pracovnic. Pavelka, c.d., s. 10.

¹⁹ Pavelka uvádí denní výkon dobré pleskačky 50-70 kop; Basil Macalík v *Dějinách mlékařství na Hané in: Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 315, až 100 kop. Počet vyrobených tvarůžků ale závisel také na jejich velikosti – větších se za stejnou dobu vyrobilo méně než malých. Uváděná čísla upleskaných tvarůžků jednou pracovnicí je proto potřeba brát jako orientační.

Pro formování tvarůžků se zřejmě od přelomu 19. a 20. století²⁰ začaly užívat jednoduchá tvořítka. Nejčastěji se jednalo o tzv. klapačky, kloubem spojené dva špalíky, ve kterých byl vykroužen otvor o požadované velikosti a tloušťce tvarůžku. Sevřením byl vložený tvaroh vylisován do podoby tvarůžku, přičemž jeho vyklepnutí z formy usnadňoval natažený kousek látky. K dalším typům tvořitek patřily formovací kleště, které se ale podle Macalíka neměly ujmout. Existovaly i pokusy s tvořítky ve tvaru plástve pro hromadnou výrobu.²¹ S pomocí klapačky mohla zručná dělnice denně vyrobit až 9000 tvarůžků.²² Zavádění klapaček je proto možné chápat jako racionalizaci výroby: došlo ke zvýšení denní produkce na dělnici a to podle dostupných údajů dvojnásobně až trojnásobně. Současně se nepochybně snížily nároky na kvalifikaci pracovníků, protože výroba pomocí klapaček nevyžadovala tak vysokou míru zkušeností a zručnosti jako výroba ruční. Používání tvořitek navíc mohlo zabraňovat případnému plýtvání tvarohem, ke kterému docházelo při ruční výrobě, zvláště u méně zkušených pracovníků.²³ O používání strojů k formování tvarůžků se zmiňuje Pavelka v roce 1907, současně ale konstatuje, že výrobci kteří strojní formování vyzkoušeli se vracejí k výrobě ruční. Důvodem navzdory vysoké výrobní kapacitě, která měla dosahovat až 10 000 kusů tvarůžků za hodinu, byla špatná kvalita vyrobených tvarůžků, z nichž se při následných manipulacích velké množství lámalo.²⁴ Nabízí se otázka, zda se strojní formování tvarůžků mohlo stát efektivním teprve když zavedení přísad urychlujících zrání omezilo rozsah nezbytné manipulace s dozrávajícími tvarůžky a tím byla snížena možnost jejich poškození.

Největší výrobci začali používat formovacích strojů od 20. let 20. století. Např. do Loštic přivezl první formovací stroj K. Pivný až roku 1924.²⁵

²⁰ J.V. Pavelka c.d., s. 14. v roce 1907 uvádí, že tvořítka se užívají v malé míře; Basil Macalík v c.d., s. 321, klade počátky výroby klapačkami do období kolem roku 1900. Adolf Lang ve Vyprávění o tvarůžkách in: *Severní Morava*, vlastivědný sborník, Šumperk 1959, uvádí, že výroba klapačkami nahradila ruční formování v době před první sv. válkou.

²¹ Antonín Rosam, O sýrařství, pokud o něm pracováno ve výzkumné mlékařské stanici plzeňské in: *Mlékařský letáček zemského mlékařského spolku pro markrabství Moravské v Brně*, Brno 1917, s. 177. Autor ale výslovně neuvádí, zda se jedná o Olomoucké tvarůžky. Pavel Pospěch, c.d. s. 13 uvádí, že sporadicky bylo k formování užíváno i vykrajování tvarůžků z tvarohu pomocí plechového kolečka, či natlačení tvarohu do plechové, nebo hliněné formy.

²² Macalík, c.d., s. 321.

²³ Pavelka, c.d., s. 13.

²⁴ Pavelka, c.d., s. 14.

²⁵ Pavel Pospěch, c.d. s. 13. Rok 1924 v souvislosti se zavedením formovacích strojů se objevuje také u Adolfa Langa, c.d., s. 17 a u Josefa Bieberleho, Právě olomoucké tvarůžky z Loštic, in: *Vlastivědné zajímavosti*, č. 59, Šumperk 1972.

3.3. Sušení a omývání

Vytvarované tvarůžky se suší při teplotě 18-45 °C, přičemž jako ideální se uvádí teplota 20-24°C po dobu 2-4 dní. Důležitá je při tom dobrá ventilace, aby byl vlhký vzduch z tvarůžků odváděn a nahrazen teplým suchým.²⁶ Sušení tvarůžků byla vůbec nejnáročnější a nejdůležitější prací z procesu výroby tvarůžků. Přesušené tvarůžky totiž pomaleji zrály a drobily se, kdežto nedosušené se snadno lámaly a při zrání roztékaly. Dobře dosušený tvarůžek měl být elastický a ne úplně tvrdý. Po dokončení sušení byly tvarůžky přebrány, polámané se hodily do čerstvého tvarohu a byly takto znovu zpracovány. Neporušené byly naskládány v ležatých sloupcích do beden a umístěny do teplé místnosti, aby lépe zažloutly. Takto byly tvarůžky připraveny na umývání. Při něm byly oplachovány buď ve slané vodě, nebo v osolené syrovátce zbylé po výrobě sladkých sýrů.²⁷ Zaleželé tvarůžky, které se při omývání polámaly již nesměly jít do čerstvého tvarohu a po dozrání byly prodávány jako kousky. Umyté tvarůžky se daly do beden s navrtaným dnem nebo uříznutými rohy, aby mohla voda odtékat.

Tvarůžky se sušily rozložené na šindelích, které se ukládaly buď do vícepatrových regálů nad sebe, nebo se naskládaly vedle sebe na jednoduché stojany nazývané „dary“.²⁸ Spodní police s tvarůžky se v regálech alespoň jednou denně měly měnit za vrchní, aby bylo docíleno rovnoměrného osychání. V menších provozech se také převracely jednotlivé tvarůžky na deskách. V domácnostech a u menších výrobců se tvarůžky sušily na slunci, na půdách nebo ve vikýřích domu. Místo sušárny mohla sloužit také pec na pečení chleba.²⁹ U větších výrobců se zřizovaly samostatné vytápěné místnosti na sušení, které současně mohly sloužit jako místnost na formování tvarůžků.³⁰ Po roce 1900 se zavádělo sušení parní a teplou vodou. Ve 30. letech 20. stol. se tvarůžky sušily ohřátým vzduchem.³¹ Původně se tvarůžky umývaly ručně, později a jen u větších výrobců se na tento účel zaváděly strojní pračky.³²

²⁶ Václav Kněz, *Výroba sýrů*, Praha 1956, s. 168.

²⁷ Tzv. tvarůžková voda z omývání tvarůžků byla vyhledávaným krmivem pro prasata. Adolf Lang, *Vyprávění o tvarůžkách* in: *Severní Morava*, vlastivědný sborník, Šumperk 1959, s. 16.

²⁸ Tamtéž.

²⁹ Macalík, c.d., s. 313.

³⁰ Pavelka, c.d., s. 8.

³¹ Macalík, c.d., s. 321.

³² SOKA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147.

3.4. Zrání

Usušené a omyté tvarůžky se dávaly zrát. Zrání je proces při němž se na povrchu tvarůžků vytvoří typický zlatožlutý až oranžový maz a současně získají typickou vůni.

Zrání bez užití přísad na jeho urychlení trvalo 3-6 týdnů³³ a bylo relativně pracným procesem. Tvarůžky se nechávaly zrát v místnostech s různě vysokou teplotou, v první fázi 15-17°C, ve druhé 18-22°C a na konečné dozrání se ukládaly do teploty 10-12°C. Aby zrání probíhalo rovnoměrně, musely se po celou tuto dobu pravidelně přeskládat bedny, v nichž tvarůžky zrály, jakož i jednotlivé tvarůžky v rámci beden. Bedny se pokládaly křížem na sebe a podle toho jak na sebe doléhaly a zabráňovaly přístupu vzduchu se dala regulovat rychlost zrání. Tvarůžky v bedničkách s minimálním přístupem vzduchu zrály nejrychleji. Pokud byly tvarůžky suché mohly se jemně pokropit vlažnou vodou anebo syrovátkou. Na závěr první fáze bývaly tvarůžky na povrchu již žluté a mazlavé a navršily se do sloupců po pěti kusech do tzv. špalíčků. Pokud se překládání zanedbalo, objevily se na tvarůžkách bílé tvarohové plochy – tvarůžky se „proležely“. Při velké poptávce se tvarůžky rozesílaly k prodeji po druhé fázi, ještě polozralé.

Přísady urychlující zrání tvarůžků (uhličitan sodný a uhličitan vápenatý) se začaly užívat zřejmě až v průběhu první světové války.³⁴ Dobu zrání výrazně zkracovaly, a to ze 3-6 týdnů při tradičním postupu na pouhých 6-10 dnů. Dalšími přednostmi těchto přísad bylo, že tlumily ostrou chuť a pronikavý zápach zralých tvarůžků, působily příznivě na jejich vzhled a jejich stravitelnost se zlepšila.³⁵ Přitom se uvádí, že využití chemických prostředků na urychlení zrání při výrobě sýrů z tvarohu bylo v říšsko-německé sýrařské praxi již dlouho známé, ale někteří mlékařští odborníci se k nim stavěli rezervovaně až odmítavě. Je proto možné se domnívat, že až válečné

³³ Vilém Morres, Zrání sýrů urychluje se alkalickými přísadami, in: *Mlékařský letáček zemského mlékařského spolku pro markrabství Moravské v Brně*, Brno 1915, s. 13.

³⁴ Pavelka se v cit. d. z roku 1907 o přísadách urychlujících zrání tvarůžků nezmiňuje. Jejich účelnost je připomínána až článkem Viléma Morrese c.d., odborného učitele a chemika mlékařské školy ve Friedlandě, v *Mlékařském letáčku* z roku 1915. Otakar Laxa v díle *Sýrařství* z roku 1915 se sice o použití přísad urychlujících zrání u olomouckých tvarůžků bezprostředně nezmiňuje, uvádí je ale u popisu výroby tzv. vápenných syrečků, které s jejich použitím zrají jen za 6-10 dní. Jako autora tohoto postupu uvádí rovněž V. Morrese.

³⁵ Vilém Morres, Zrání sýrů urychluje se alkalickými přísadami, in: *Mlékařský letáček zemského mlékařského spolku pro markrabství Moravské v Brně*, Brno 1915, s. 13.

poměry, které přinesly potřebu rychle poskytnout lidu levnou a přitom chutnou bílkovinou náhradu za maso, dokázaly prolomit nedůvěru k jejich užívání.³⁶

I když nemáme k dispozici jiné informace o tom jak se přísady urychlující zrání dokázaly při výrobě tvarůžků konkrétně prosadit v praxi, učebnice sýrašství Václava Kněze z roku 1956 uvádí přidání přísad urychlujících zrání jako běžný krok při přípravě tvarohu k výrobě tvarůžků.³⁷ Z toho se dá usuzovat, že urychlování přirozeného zrání se během první poloviny 20. století stalo běžným krokem při výrobě tvarůžků.

3.5. Druhy vyráběných tvarůžků

Původní podomácku vyráběné tvarůžky svou velikostí zřejmě přibližně odpovídaly velikosti dlaní pleskaček, podle Macalíka měřily v průměru 8-9 cm.³⁸ Velikosti vyráběných tvarůžků se lišily nejen regionálně, ale i podle konkrétních potřeb odběratelů. Pavelka v roce 1907 uvádí, že na Olomoucku se tvarůžky pleskají ve čtyřech velikostech: tzv. „dvojky“ o váze jednoho tvarůžku 46 g, „trojky“ o váze 55 g, „čtverky“ o váze 66 g a „pětky“ o váze 83 g na jeden tvarůžek.³⁹ Tvarůžky vyráběné tvarůžkáři přitom byly menší než doma vyráběné; v průměru měly 4-5 cm.⁴⁰ Mimo to se tvarůžky, které se polámaly při omývání prodávaly jako „kousky“. Po první světové válce existovala snaha sjednotit vyráběné velikosti tvarůžků, ta se ale nesetkala s úspěchem.⁴¹ Kromě tradičních koleček se tvarůžky vyráběly v podobě věnečků, tyčinek a již uváděných kousků.⁴²

3.6. Obal

Vyrobené tvarůžky byly původně expedovány volně ložené v dřevěných bedničkách. V letech 1850-1870 se tvarůžky dopravovaly v bedničkách ze silných prken (13-15 mm), po 10 kopách, tj. 600 kusech. Před nežádoucím otevřením v průběhu přepravy byly staženy dřevěnými obručemi. Prázdné bedny se vracely výrobcí zpět.⁴³ Na počátku 20. stol. začaly být bedničky pro expedici tvarůžků vykládány silným

³⁶ Vilém Morres, tamtéž, s. 14.

³⁷ Václav Kněz, *Výroba sýrů*, Praha 1956, s. 168.

³⁸ Macalík, c.d., s. 334.

³⁹ Pavelka c.d., s. 12. Uváděná hmotnost je uváděna po vytvarování, sušením a zráním tvarůžky ztrácely 20-30% své hmotnosti.

⁴⁰ Macalík, c.d., s. 335.

⁴¹ Macalík, c.d., s. 316.

⁴² Pavel Pospěch, c.d., s. 13.

⁴³ Macalík, c.d., s. 321.

pergamenovým papírem.⁴⁴ Ve 30. letech 20. století se pro zasílání používaly bedničky ze 4 mm prkýnek, které se již výrobci nevracely.⁴⁵ Pravděpodobně v průběhu 20. let 20. století se pro balení tvarůžků začíná používat celofán. V používání této obalové techniky náleží olomouckým tvarůžkům prvenství v rámci sýrařské výroby.⁴⁶ Dá se usuzovat že za to vděčí tvarůžky svým vlastnostem – nepříjemný zápach a mazlavost na dotek byly použitím celofánu eliminovány. Prvním výrobcem, který měl použít celofán k balení tvarůžků byla firma Jaroslav Dubský z Loštic.⁴⁷ Do celofánu se tvarůžky balily ve sloupečcích po 5 či 10 kusech; k jeho uzavření se užívala viněta s údaji o výrobci. Na obal se začalo uvádět datum trvanlivosti. Užívání celofánu k balení tvarůžků přineslo nepochybně zvýšení hygieny a usnadnění manipulace, zvláště při prodeji v malém.

Shrnutí

I když postup výroby tvarůžků doznal jen nepatrných změn, technologie výroby prodělala ve sledovaném období podstatné změny. Výhradně ruční práce ve všech fázích výroby byla od přelomu 19. a 20. století nahrazována používáním jednoduchých nástrojů, které usnadňovaly a urychlovaly provádění jednotlivých výrobních kroků a umožnily tak výrobu ve větším měřítku. Tento trend pak gradoval od 20. let 20. století zavedením plně mechanizované výroby, kdy všechny výrobní fáze byly prováděny strojově. Toto ovšem platí jen pro největší výrobce; u středních a zvláště u malých, kteří buď nemohli provést nezbytné inovace z nedostatku kapitálu, nebo pro ně výroba tvarůžků nepředstavovala hlavní předmět jejich činnosti a proto k nim neměli důvod, byly i nadále v některých, či dokonce všech, výrobních fázích používány jen jednoduché nástroje na manuální pohon.

Změnu doznala i zpracovávaná surovina – tvaroh. Pro výrobu tvarůžků původně používaný tzv. tvaroh selský byl s rozvojem družstevního mlékařství na Moravě od přelomu 19. a 20. století nahrazován levnějším a ve větším množství dostupnějším tzv. tvarohem průmyslovým.

Další významnou změnou v technologii výroby představovalo zavedení užívání přísad urychlujících zrání, které se tak zkrátilo v průměru 3-4x. I když se nabízí, že se jeho užívání rozvinulo v průběhu první světové války, je otázkou zda někteří výrobci

⁴⁴ Pavelka, c.d., s. 23. O tomtéž Laxa, c.d., s. 460.

⁴⁵ Macalík, c.d., s. 321.

⁴⁶ Anna Stýblová, O upotřebitelnosti průhledných obalů v mlékařství, in: *Mlékařské listy*, roč. XXX (1938), č. 22, s. 344.

⁴⁷ *Kronika řemesel, obchodu, živností a výroby v oblasti Obchodní a živnost. komory v Olomouci*, Olomouc 1942, s. 73.

přísad pro urychlení zrání nepoužívali již dříve. Přitom je otázkou, zda se změna používané suroviny odrazila na kvalitě tvarůžků.

4. Mikropohled

4.1. Podnikání ve výrobě tvarůžků

Výroba tvarůžků byla po celé sledované období klasifikována jako volná živnost; její provozování tedy nebylo úředně vázáno na žádný výuční list ani na koncesi. Pro její praktické vykonávání byl ale nezbytný specifický soubor znalostí a dovedností, „know how“, který se často v rodinách výrobců předával z generace na generaci. Nároky na vstupní investice tj. výrobní prostředky a prostory, byly přitom velmi nízké, přičemž největší hodnotu představovala právě ona znalost výrobních postupů.

Na specifika podnikání v tvarůžkářství a jeho postavení v rámci mléčného průmyslu v období 30. let nám poukazuje šetření z roku 1937. To nabízí informace o přidaných hodnotách v mléčném průmyslu, čisté hodnotě výroby a podílu nákladů na prodejní hodnotě výrobků. Data podobného rázu z dřívějších období a zvláště z let před první světovou válkou, která by umožnila srovnání, nejsou k dispozici.⁴⁸

Přidané hodnoty v mléčném průmyslu

Typ mlékařských závodů	Celková nákupní hodnota zpracovaných zemědělských surovin v K*	Celková prodejní hodnota výrobků v K	Rozdíl (přidaná hodnota)	
			absol. v K	Relat. %
Mlékárny spotřební	291 847 528	392 782 640	100 935 112	34,6
Máslárny	121 059 594	147 394 610	26 335 016	21,8
Sýrárny	2 831 977	4 914 913	2 082 936	73,6
Tvarůžkárny	6 989 037	14 133 900	7 144 863	101,2
Úhrn	422 728 136	559 226 063	136 497 927	32,3

Zdroj: Statistický zpravodaj roč. 3 (1940), č.1, s. 4.; *zpracovanými zemědělskými surovinami se rozumí suroviny, které mlékařské závody přijaly ke zpracování, tedy mléko, smetana apod.

Přidaná hodnota představuje rozdíl mezi hodnotou zemědělských surovin, které závody přijaly ke zpracování a hodnotou vyrobených a prodaných mléčných výrobků. Celková nákupní hodnota zpracovaných zemědělských surovin činila v roce 1937 u tvarůžkáren 6 989 037 K, zatímco prodejní hodnota jejich výrobků až 14 133 900 K. Přidaná hodnota dosahovala výše 7 144 863 K, tedy celých 101,2%. Zpracovávané zemědělské suroviny tak byly zhodnoceny dvojnásobně (!) , oproti $\frac{3}{4}$ zhodnocení

⁴⁸ Na výnosnost tvarůžkářství i v předválečném období poukazuje J. V. Pavelka v článku Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, s.6.

v podnicích označených jako sýrárny, 1/3 zhodnocení v mlékárnách a 1/5 zhodnocení v másárnách. Průměrné zhodnocení vstupních surovin v mléčném průmyslu přitom činilo 32%.

Tvarůžkárny tento průměr přesahovaly trojnásobně. Podle našeho názoru těchto vysokých hodnot dosahovaly díky tomu, že v této době ze suroviny (průmyslového tvarohu z odstředěného mléka), která byla považována za odpad, dokázaly vyrábět plnohodnotnou potravinu. Ta i díky nízké ceně suroviny mohla přitom být velmi lacinou.

Čistá hodnota výroby v mléčném průmyslu

Typ mlékařských závodů	Nákupní hodnota všech surovin v K	Hrubá (prodejní) hodnota výroby v K	Rozdíl (čistá hodnota výroby)	
			absol. v K	Relat. %
Mlékárny spotřební	313 984 624	392 782 640	78 798 016	20,1
Másárny	128 500 288	147 394 610	18 894 322	12,8
Sýrárny	3 527 676	4 914 913	1 387 237	28,2
Tvarůžkárny	9 123 502	14 133 900	5 010 398	35,4
Úhrn	455 136 090	559 226 063	104 089 973	18,6

Zdroj: Statistický zpravodaj roč. 3 (1940), č.1, s. 4.

Čistá hodnota výroby představuje rozdíl mezi prodejní hodnotou výroby a hodnotou všech zpracovaných surovin v mléčném průmyslu, tedy zemědělských i průmyslových. U tvarůžkáren činila nákupní hodnota všech surovin 9 123 502 K, hrubá hodnota výroby 14 133 900 K. Čistá hodnota výroby pak činila 5 010 398 K, tedy 35,4% prodejní hodnoty. Čistá hodnota výroby dosahovala u mlékáren 20%, u másáren 13% a u sýráren 28% z prodejní hodnoty výrobků. Průměr mléčného průmyslu byl přitom 19%; tvarůžkárny tuto hodnotu přesáhly téměř dvojnásobně.

Velký pokles mezi přidanou hodnotou a čistou hodnotou výroby u tvarůžkáren poukazuje na znatelně vyšší podíl nezemědělských surovin (např. paliva) v ceně nákladů než u ostatních typů závodů mléčného průmyslu. Tento rozdíl mezi hrubou a čistou hodnotou výroby opět dokazuje nízkou hodnotu zpracovávané zemědělské suroviny – tvarohu.

Podíl nákladů na prodejní hodnotě výrobků

Typ mlékařských závodů	Hrubá (prodejní) hodnota mléčných výrobků v %	Z toho činí			Ostatní výrobní náklady včetně zisku v %
		nákupní hodnota		hodnota mezd a platů v %	
		spotřebovaných zemědělských surovin v %	spotřebovaného technického materiálu v %		
Mlékárny spotřební	100	74,3	5,6	7,4	12,7
Máslárny	100	82,1	5,0	4,3	8,6
Sýrárny	100	57,6	14,2	9,2	19,0
Tvarůžkárny	100	49,4	15,1	9,1	26,4
Úhrn	100	75,6	5,8	6,6	12,9

Zdroj: Statistický zpravodaj roč. 3 (1940), č. 1, s. 4.

Z prodejní hodnoty výrobků v roce 1937 tvořily v tvarůžkárnách 49,4% náklady na suroviny, 15,1% na technický materiál, 9,1% byla hodnota mezd a platů a na ostatní výrobní náklady a zisk zbývalo 26,4%.

V porovnání s ostatními typy závodů mléčného průmyslu byly náklady na suroviny v tvarůžkárnách nejnižší a nedosahovaly ani 2/3 průměru mléčného průmyslu. Na druhou stranu náklady na spotřebovaný technický materiál byly u tvarůžkáren nejvyšší a průměr mléčného průmyslu přesahovaly více než 2,5 násobně. Náklady na mzdy se u tvarůžkáren promítly na konečném výrobku relativně vysokým podílem, který přesahoval průměr 1,4 násobně. Nejzajímavější čísla ovšem nabízí pohled na procento ostatních výrobních nákladů (tedy investice, amortizace, pojistné, daně apod.) včetně zisku. Zatímco jeho průměrná hodnota v mléčném průmyslu činila necelých 13%, u tvarůžkáren dosahovala 26% a byla tak více než dvojnásobná (!) a v rámci mléčného průmyslu současně nejvyšší.

4.2. Profily výrobců

4.2.1. Alois Wessels (A.W.)

Tradice výroby tvarůžků v rodině Wesselsů se datuje do roku 1876, odkdy se měl živnostenskou výrobou zabývat Josef Wessels.⁴⁹ Jeho syn Alois Wessels sám provozoval tvarůžkářství jako živnostník od roku 1897. V roce 1912 byla firma „Alois Wessels“ zapsána do obchodního rejstříku.

⁴⁹ *Kronika řemesel, obchodu, živností a výroby v oblasti Obchodní a živnostenské komory v Olomouci, Olomouc 1942, s. 70.*

Jediný ukazatel, na kterém můžeme navíc jen hrubě sledovat růst Wesselsova podniku, je výše předepsaných výdělkových daní.⁵⁰ Ty mezi léty 1899-1904 činily shodně 8 korun. Ve srovnání s jinými tvarůžkáři se jednalo o sazbu nízkou; velcí výrobci přitom měli vyměřeny daně několikanásobně vyšší.⁵¹ V roce 1906 se ale Wesselsovi předepsaná daň zdvojnásobila a v průběhu dalších dvou let došlo k dalšímu zdvojnásobení. Předepsaná daň tak dosáhla 36 K. V nárůstu výše daní se pravděpodobně odráží zvýšená produkce v důsledku rozšíření výrobních prostor z roku 1907.⁵² Poptávka po Wesselsových tvarůžkách zřejmě nadále stoupala, protože už v roce 1909 jsou přistaveny další prostory pro výrobu.⁵³ V roce 1910 předepsaná daň stoupla na 48 K a Wessels se tak pravděpodobně stává největším výrobcem tvarůžků v Lošticích. V roce 1912 je Wesselsova živnost protokolována jako firma fyzické osoby.⁵⁴ Rychlého rozvoje Wesselsova podniku si všímá Basil Macalík když píše, že po převzetí živnosti Aloisem od svého otce v roce 1897 ji měl „za krátký čas tak zvelebit, že zaměstnával 36 lidí a byl nucen firmu protokolovat.“⁵⁵

K růstu Wesselsova podniku mohlo přispět jeho členství v Zemském mlékařském spolku pro markrabství Moravské⁵⁶. Významnou část jeho členstva totiž tvořila mlékařská družstva, u kterých si tak snad mohl zajistit pravidelné a třeba i cenově výhodné dodávky tvarohu. Jiní tvarůžkáři se naopak jako členové v tomto spolku objevují jen minimálně. Právě to mohlo Wesselsovi poskytnout jistou výhodu.

Podle výše předepsaných daní můžeme hrubě odhadovat, že před první světovou válkou patřila Wesselsova firma k největším tvarůžkářským podnikům v Hněvotíně a Lošticích.⁵⁷ Dále je patrné, že i když první světová válka znamenala pro mnohé tvarůžkáře úpadek nebo stagnaci, Wesselsově firmě přinesla další urychlení růstu. Výše

⁵⁰ ZA Opava pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 716, kart. 157, Sčítací listy živností, okr. Zábřeh, obec Loštice N-Ž.

⁵¹ Výše vyměřené daně v roce 1900 u hněvotínských tvarůžkářů Aloise Knilla a Josefa Endla činila 80 K, respektive 64 K a u Johanna Lantsche 56 K.

⁵² SOKA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147. V létě 1907 povolení na č. 57 v Lošticích přístavby skladiště a pracovny, a schválení již stojícího skladiště tvarohu a komory pro výrobu.

⁵³ SOKA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147. Přistavena byla nová pracovna, sklep a místnost pro služku v podkroví.

⁵⁴ ZA Opava pob. Olomouc, fond: KS Olomouc, inv. č. 1688, sg. A II 28, karton 101, Alois Wessels, nástupce Karel Pivný, tovární výroba syrečků. 30.11.1912 zápis firmy fyzické osoby – podnikatele, předmět podnikání výroba a obchod se sýry. Rozvoj Wesselsovy provozovny potvrzuje Fischer 9919

⁵⁵ Macalík, Basil: Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 321, Macalík dále uvádí, že již tehdy měl strojní výrobu. Macalík píše, že v letech 1900-1910 zasílal Wessels tvarůžky do Ameriky, na Kavkaz a jinam.

⁵⁶ Srov. Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně, č.6, roč. 3. s. 47-53

⁵⁷ Hněvotín a Loštice byly největší centra výroby tvarůžků. Je proto pravděpodobné, že Wesselsův podnik tak jedním z největším vůbec.

předepsaných daní Wesselsovi v tomto období žádné jiné tvarůžkářské podniky z Loštic ani z Hněvotína nedosáhly. Ještě v průběhu války, v roce 1917, předal Alois Wessels podnik svému zeti, Karlu Pivnému.⁵⁸

Pod vedením manželů Pivných vykazovala firma další růst. Stoupající produkce vedla ke snaze výrobu zefektivnit zaváděním strojní výroby. V roce 1924 měl být zaveden do provozu první formovací stroj.⁵⁹ V roce 1928 byl v provozovně používán elektrický motor ke mletí tvarohu⁶⁰ a v následujícím roce 1929 zažádal Pivný o schválení strojního zařízení k výrobě tvarůžků. Již v této době měl podnik 70 zaměstnanců a elektromotor s neudaným výkonem.⁶¹ Strojní vybavení předkládané ke schválení sestávalo z následujícího:

1. Ve sklepě stroj na značkování, poháněný řemenicí od elektromotoru ½ HP. Zde pracuje 1x měsíčně 1 dělník.
2. Ve sklepě samočinně zapínající a vypínající pumpa.
3. V umývárně stroj na mytí prken, poháněný elektromotorem 1 HP s řemenicí krytou strojem.
4. V tvarohárně mlýn na mletí tvarohu poháněný elektromotorem 2 HP, jehož řemenice jest skryta strojem.
5. V dílně 2 pleskací stroje, poháněné elektromotory á 1 HP, které jsou přímo vsazeny do stroje bez řemenice.
6. V umývárně pračka tvarůžků, poháněná elektromotorem o síle ½ HP pomocí řemenice a transmise.
7. V dílně v 1. poschodí stroj na sbíjení beden poháněný řemenicí elektromotoru o síle 1 HP⁶²

Mechanizovány tak byly všechny fáze výrobního procesu, od zpracování tvarohu, přes formování tvarůžků k jejich následnému omývání. Stroje byly používány i na omývání prken, na kterých tvarůžky dozrávaly a sbíjení beden sloužících k expedici tvarůžků.

Koncem července téhož roku (1929) podává Pivný žádost o stavební povolení k rozšíření výroby.⁶³ Nová tovární budova byla dokončena v červnu 1930.⁶⁴ Plocha

⁵⁸ ZA Opava pob. Olomouc, fond: KS Olomouc, inv. č. 1688, sg. A II 28, karton 101, Alois Wessels, nástupce Karel Pivný, tovární výroba syrečků. 16.7.1917 předání firmy Karlu Pivnému, manželovi dcery Františky (narozené 29.7.1890); zapsáno 25.7.1917, prokura udělena Františce Pivné, Krajský soud Olomouc

⁵⁹ Pospěch, Pavel: *Výroba olomouckých tvarůžků, minulost a současnost*, Olomouc 1986, s. 13.

⁶⁰ SOKA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147.

⁶¹ Compass, Průmyslová ročenka, 1928, Praha 1928 s. 525

⁶² SOKA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147.

výrobních prostor se tak mnohonásobně zvětšila. Uvedená opatření svědčí o racionalizaci výroby, protože Compass z roku 1931 uvádí již jen 50 zaměstnanců, ale zato pohon elektromotorem s výkonem 30 HP.⁶⁵ Kapacita nově postaveného závodu se naplno projevila nejspíš až v roce 1935, kdy byla Karlu Pivnému vyměřena rekordní daň ve výši 22 020 Kčs. Ta byla oproti roku 1932 3,5 násobně vyšší. Údaje daňových předpisů pro druhou polovinu 30. let abychom mohli sledovat další vývoj podniku nemáme k dispozici. Od roku 1937 měl podnik Karla Pivného k dispozici jedno nákladní auto.⁶⁶ V roce 1938 byl strojový park dále rozšířen; elektromotory dosahovaly výkonu 60 HP a počet zaměstnanců stoupl na 70.⁶⁷

O vývozu jsme informováni jen orientačně; víme že podnik Karla Pivného v roce 1931 vyvezl 166 867 kg tvarůžků a v roce následujícím jen 66 583 kg.⁶⁸ V těchto údajích se ale již odráží silný pokles vývozu počátkem 30. let, kterým trpělo celé tvarůžkářství. V roce 1931 byl podle dostupných údajů byl podnik Pivného druhým největším exportérem, přičemž na celkovém vývozu se podílel 25%. Navzdory prudkému poklesu jeho podíl na celkovém vývozu v roce 1932 obnášel 29%.

1931					1932				
I	II	III	IV	celkem	I	II	III	IV	celkem
31 901	50 441	43 089	41 436	166 867	46 441	17 630	1 275	1 237	66 583

Zdroj: ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, sign. VIAb2, č. kart. 1518, Revize čs.-rakouské obchodní smlouvy.

Vývoz směřoval hlavně do tradičních odbytišť – do Rakouska, Maďarska, Polska, ale také na Balkán.⁶⁹

Kapitál Aloise Wesselse stál u zrodu dalších dvou továren na olomoucké tvarůžky v průběhu 20. let, konkrétně Wesselsova zetě Jaroslava Dubského a syna Vincence Wesselse. Tyto dvě továrny společně s mateřským podnikem, který byl

⁶³ SOKA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147.

⁶⁴ SOKA Šumperk, fond OÚ Zábřeh, inv. č. 874, karton 147.

⁶⁵ *Compass, Průmyslová ročenka*, 1931, Praha 1931, s. 1279.

⁶⁶ *Compass, Průmyslová ročenka*, 1937, Praha 1937, s. 1120.

⁶⁷ *Compass, Průmyslová ročenka*, 1938, Praha 1938, s. 1119.

⁶⁸ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv.č. 12734, sg. VIAb2, karton 1518, Revize čs.-rakouské obchodní smlouvy. Statistiku vývozu z let 1927-1929 jsme odmítli jako kontroverzní. Viz. podkapitola 5.4. Vývoz.

⁶⁹ *Kronika řemesel, obchodu, živností a výroby v oblasti Obchodní a živnostenské komory v Olomouci*, Olomouc 1942, s. 71.

předán v roce 1917 Karlu Pivnému, byly největší v Československu a jejich výroba ve 30. letech dosahovala 2/5 veškeré produkce tvarůžků v ČSR.

Údaje o celkové produkci podniku, zaměstnanecké struktuře, výši mezd nejsou k dispozici. Můžeme na ně jen nepřímo poukazovat z celkových statistik mléčného průmyslu, které máme k dispozici pro 30. léta.

Firma A.W. patřila mezi největší podniky. Typický závod této skupiny byl podle statistik, které máme k dispozici pro léta 1933-1937 vlastněn podnikatelem-jednotlivcem a nebyl spojen s žádným jiným druhem výroby. V podniku pracovalo v průměru přes 40 zaměstnanců, jejich počet mohl být ale snadno navýšen jak tomu bylo například v roce 1935 a to až v průměru na 70 zaměstnanců. Hlavní část pracovních sil tvořili námezdní dělníci; v podniku pracoval obvykle i jeho majitel s jedním členem rodiny. Zaměstnávání byli v jednom závodě rovněž dva úředníci a jeden zřízenec. Dílovedoucí a strojníci zpravidla zaměstnávání nebyli. Průměrná roční produkce tohoto typu závodu se pohybovala mezi 475 000 kg až 580 000 kg tvarůžků. Největší tvarůžkárna měla v průměru k dispozici 13 elektromotorů, jejichž celkový výkon dosahoval 30 HP. V roce 1933 bylo průměrně na jednoho zaměstnance vyrobeno 11 220 kg tvarůžků, v roce 1936 pak 12 392 kg tvarůžků.

Protože firma A.W. byla v období 1. republiky vůbec největším výrobcem tvarůžků v ČSR, jeví se uváděné ideální hodnoty v jejím případě jako podhodnocené.

4.2.2. Leonhard Schindler

Leonhard Schindler pocházel z Hněvotína u Olomouce, kde se narodil v roce 1862. V blíže nezjištěném roce před rokem 1900 si zde na č.p. 123 založil sýrařskou živnost. Ta podle výše předepsaných daní patřila po celé sledované období k středně velkým provozovnám.⁷⁰ I když z jejich výše není v předválečném období patrná větší dynamika rozvoje živnosti, v roce 1912 je protokolována jako firma s názvem Leonhard Schindler a předmětem činnosti výroba sýrů.⁷¹ Podle hrubého odhadu z výše předepsaných výdělkových daní vykazovala výroba podniku stabilní tendenci a to až do počátku 30. let, kdy výše daňového předpisu a s ním nejspíš i rozsah klesá a firma se tak zařazuje po bok malých výrobců. Leonhard Schindler vedl podnik ve spolupráci se

⁷⁰ ZA Opava pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 294, kart. 60, Sčítací listy živností, okr. Olomouc, obec Hněvotín.

⁷¹ ZA Opava, pob. Olomouc, fond Krajský soud Olomouc, sign. AI 312, inv. č. 1588, č. kart. 96, Leonhard Schindler, Hněvotín.

svým synem Josefem až do své smrti v roce 1940. Poté byla živnost dána do klidu. Podrobnější informace, které by umožnily podat detailnější obraz firmy nejsou k dispozici.

Leonhard Schindler náležel podle výše vyměřené daně ke středním výrobcům. Podle statistik, které máme k dispozici pro 30. léta byl typický výrobce této velikosti podnikatelem-jednotlivcem a závod ve většině případů nebyl spojen s žádným jiným typem výroby. V podniku pracovalo průměrně 6 až 7 zaměstnanců, přičemž se na výrobě podílel sám vlastník, často i s jedním členem své rodiny. Úředníci byli v tomto typu podniku zaměstnávání výjimečně, dílovedoucí a zřizenci ojediněle. Strojníci zaměstnávání nebyli vůbec. Průměrná roční produkce se pohybovala kolem 40 000 kg tvarůžků. Tento typ závodu byl vybaven alespoň jedním elektromotorem, jehož průměrný výkon činil 3,4 HP. V roce 1933 bylo v tomto velikostním typu závodu na jednoho zaměstnance průměrně vyrobeno 7596 kg tvarůžků, v roce 1936 pak jen 5748 kg.

4.2.3. Anna Hrudníková

Anna Hrudníková se narodila v roce 1866 v Čekyni na Moravě. Tvarůžkářskou živnost v Hněvotíně u Olomouce založila v roce 1912. Podle výše předepsaných daní patřila po celou dobu k malým výrobcům. V letech 1912-1914 a v roce 1917 činila jí předepsaná daň shodně 16 K; v letech 1918 a 1919 jen 10 K. V období první republiky dosáhla její výroba největšího rozsahu patrně v roce 1927, kdy měla předepsanou daň ve výši 80 Kčs. Od tohoto roku výše jí předepsané daně ale soustavně klesala a to až do roku 1937, kdy živnost její smrtí zanikla. V tomto roce byla Anně Hrudníkové předepsána výdělková daň ve výši 16,50 Kčs.⁷² „Tvarůžkářství“ provozovala spolu se svou sestrou Hermínou. Je otázkou zda všichni práci zastaly obě dvě, či si na kratší či delší dobu najímaly pomocné síly.

Ze soupisu pozůstalosti majetku se dovídáme⁷³, že na zemědělské usedlosti v Hněvotíně č.p. 45 měla Anna Hrudníková zařízené dvě místnosti k výrobě tvarůžků – vlastní dílnu a umývárnu. Není přitom zřejmé, zda dvě vykázaná „skladiště“ byla též používána při výrobě tvarůžků jako skladiště na tvaroh, příp. hotové tvarůžky, či se při

⁷² ZA Opava pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 294, kart. 60, Sčítací listy živností, okr. Olomouc, obec Hněvotín

⁷³ SOKA Olomouc, fond Okresní soud Olomouc, spis. zn. D II 619/37, Dědictví po Anně Hrudníkové, spolumajitelce sýrárny v Hněvotíně.

výrobě nepoužívala vůbec a sloužila pro potřeby statku. Samotný inventář tvarůžkárny působí skromným dojmem. K výrobě bylo používáno 56 bedniček na tvarůžky „tzv. hauskastny“, 200 desek na sušení tvarůžků (šindelů), 2 starší kádě na tvaroh a 2 „ruční strojky na ražení tvarůžků, tzv. klepačky“. Celková cena inventáře tvarůžkárny je přitom odhadnuta jen na 150 Kč. Ke zpracování bylo současně skladováno 250 kg tvarohu v hodnotě 575 Kč (!). Hodnota suroviny připravené ke zpracování tak byla téměř čtyřnásobně vyšší než samotná hodnota výrobních nástrojů.

Je otázkou jakým způsobem byla prováděna první fáze výroby tvarůžků, tedy samotné zpracování a příprava tvarohu. Pro tuto činnost často používané mlýnky na tvaroh totiž v inventáři tvarůžkárny Anny Hrudníkové chybí. Kvůli dluhům u různých Hněvotínských tvarůžkářů, které se objevují v seznamu pasiv v pozůstalosti, je ale možné se domnívat, že zpracování tvarohu (které bylo fyzicky nejnáročnější fází výroby tvarůžků) alespoň v posledních letech své živnosti sama nevykonávala a tvaroh kupovala od jiných výrobců již upravený.

Anna Hrudníková náležela podle výše předepsané daně k malým výrobcům. Majitelem u tohoto typu podniků byl opět podnikatel-jednotlivec a ve většině případů se jednalo o samostatný závod. V tomto velikostním typu podniku pracovaly průměrně 2 osoby, tedy majitel a jeden člen jeho rodiny. Námezdní dělníci se na zaměstnanecké struktuře podíleli jen okrajově. Odborný personál zaměstnáván nebyl. Průměrná roční produkce tohoto typu závodu se pohybovala kolem 4 500 kg tvarůžků. Tři pětiny závodů tohoto typu byly vybaveny stroji, jejichž výkon na jeden závod vybavený strojem dosahoval 1,4 ks. V roce 1933 bylo v tomto velikostním typu závodu průměrně na jednoho zaměstnance vyrobeno 2 371 kg tvarůžků, v roce 1936 2 102 kg tvarůžků.

Shrnutí

V podnikání v tvarůžkářství se setkávala nízká cena produkce s velkým počtem potenciálních zákazníků. Oba tyto faktory tak přispívaly k relativně vysoké míře zisku. Živnostenská malovýroba byla prováděna za pomoci jednoduchých nástrojů, doma, s přispěním členů rodiny. Nemusela být hlavním zdrojem obživy, ale jen doplňkovým sezónním příjmem. V podnikání ve výrobě tvarůžků je obzvláště nápadný velmi silný vliv rodinné tradice a rodinných vazeb. Pro střední výrobce představovala výroba tvarůžků již hlavní zdroj obživy. K dispozici měli účelově zařízené dílny. Kromě rodinných příslušníků byli zaměstnáváni též dělníci, kteří mohli využívat při výrobě i jednoduchých strojů. Velkovýrobci k výrobě využívali tovární haly vybavené stroji,

které již vykonávaly všechny fáze výroby. Zaměstnáváno bylo několik desítek dělníků. Jen tento typ podniků mohl poskytovat dostatek kapitálu pro zavádění účinných inovací ve výrobě.

5. Makropohled

5.1 Podniky

5.1.1. Počet podniků

Přibližný obrázek počtu tvarůžkářských podniků v polovině 19. století si můžeme udělat na základě Souhrnného statistického výkazu olomoucké obchodní a živnostenské komory na rok 1851.⁷⁴ I když se výkaz explicitně nevyjadřuje o tvarůžkářích, ale jen o sýrařích (Käsestecher) a omezuje se na oblast olomoucké OŽK⁷⁵, přesto poskytuje první přesnější čísla, která máme k dispozici. Mezi svobodnými živnostmi uvádí 59 sýrařů, z nichž se 36 nacházelo v okrese Olomouc a 19 v okrese Prostějov. Vzhledem ke specifickému soustředění do těchto oblastí, které jsou později spolehlivě doloženy jako jádrové oblasti výroby tvarůžků.⁷⁶

Stav tvarůžkářství o téměř čtvrtstoletí později nastiňuje Statistická zpráva OŽK Olomouc na rok 1875.⁷⁷ Zpráva informuje o počtech a druzích provozovaných živností v konkrétních obcích v okrsku komory. Přesto opět jednoznačně nehovoří o tvarůžkářích a v celkovém souhrnu uvedená kategorie sýrař (Käsemacher) se v podrobném přehledu podle obcí navíc poněkud nesystematicky rozpadá na samotné sýraře (Käsemacher) a výrobce sýrů (Käseerzeuger) a i proto je zde situace s uvozováním na počet vlastních tvarůžkářů komplikovanější. V celkovém souhrnu uváděných 68 sýrařů je už jen kvůli tomuto dělení, které podle našeho názoru mohlo vzniknout z potřeby oddělit drobné sýraře-tvarůžkáře od větších výrobců sýrů, poněkud problematické. Díky podrobnému rozdělování živností až na úroveň jednotlivých obcí ale vidíme velmi vysokou koncentraci sýrařů (Käsemacher) v Hněvotíně, a dále vyšší koncentrace v Prostějově a Ústíně. Protože z doložených zdrojů víme, že Hněvotín byl prvním centrem výroby tvarůžků a výrobu tvarůžků v Ústíně konstatuje Pavelka⁷⁸, je možné ztotožnit celou kategorii sýrařů (Käsemacher) s většími či menšími odchylkami

⁷⁴ *Statistischer Summar-Ausweis der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz an das hohe k. k. Ministerium für Handel, Gewerbe und öffentliche Bauten für das Jahr 1851*, Olmütz 1853.

⁷⁵ Právě zde se ale tvarůžkářská výroba koncentrovala.

⁷⁶ Pavel Pospěch v 60. letech 19. století napočítal v Hněvotíně 20 tvarůžkářů. Pavel Pospěch, *Výroba olomouckých tvarůžků, minulost a současnost*, Olomouc 1986, s. 9.

⁷⁷ *Statistischer Bericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz für 1875 mit summarischer Vergleichung der Jahre 1870-1874. I. Theil: Das Kleingewerbe*; Olmütz 1877.

⁷⁸ Pavelka, Jan: Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, 1907, s.3.

právě s tvarůžkáři. Použití kategorie výrobců sýrů (Käseerzeuger) k tomuto účelu je sporné.

Počet sýrařů v obvodu olomoucké OŽK v 1875

Počet sýrařů (Käsemacher)		Počet výrobců sýru (Käseerzeuger)	
Hněvotín	32	Mohelnice	3
Prostějov	6	Místek	2
Ústín	5	Suchdol	2
Krasíkov	1	Zábřeh	1
Holešov	1	Loštice	1
Uherský Ostroh	1	Mor. Ostrava	1
Hájov	1	Loučka	1
Holice	1	Sedlnice	1
Velká Bystřice	1	Kletny	1
Smržice	1	Vrchy*	1
Hnojice	1		
Šternberk	1		
Bělotín	1		
Hranice na Moravě	1		
Celkem	54	Celkem	14

Zdroj: Vlastní sestavení na základě *Statistischer Bericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz für 1875 mit summarischer Vergleichung der Jahre 1870-1874. I. Theil: Das Kleingewerbe*; Olmütz 1877.* v originále Waltersdorf. Stejně pojmenování bylo užíváno i pro dnešní obec Žleb.

V každém případě vyplývají z uvedeného tři podstatné závěry. Za prvé je to velmi specifická struktura živností v Hněvotíně samotném, kde je vedle jednoho pekaře, tří řezníků a pěti hostinských uváděno 32 (!) výrobců sýru (Käsemacher), nepochybně tvarůžkářů. Za druhé je to velmi silná koncentrace sýrařů-tvarůžkářů v této obci vůbec; podíl Hněvotína na všech sýrařských (Käsemacher) živnostech činí 59%, a v rámci celé sýrařské výroby (tedy i s kategorií výrobci sýrů (Käseerzeuger) činí jeho podíl 47%. Za třetí je to pak zcela okrajová role budoucího centra výroby – Loštic, kde se nacházel jen jeden výrobce sýrů (Käseerzeuger), přičemž jehož označení za tvarůžkáře by bylo nepodložené.

Že byl Hněvotín původním centrem živnostenské výroby tvarůžků potvrzuje Macalík⁷⁹ i Pavelka⁸⁰. Kromě Hněvotína je patrné soustředění výroby v menší míře i v Prostějově, kde se uvádí 6 výrobců sýru a v Ústíně (5). Naproti tomu Macalíkem i Pavelkou zmiňovaná výroba v Topolanech, jako v dalším středisku živnostenské výroby tvarůžků, zde není konstatována. V samotné Olomouci přitom není vykázán sýrař žádný,

⁷⁹ Basil Macalík, Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 321.

⁸⁰ J. V. Pavelka, Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, s.3.

což potvrzuje že ani výroba tvarůžků zde nebyla, alespoň po živnostensku, provozována. Srovnání s rokem 1851 je kvůli nejednoznačnosti údajů problematické. Rakouská statistika z roku 1912 se o výrobě tvarůžků a počtu tvarůžkáren nezmiňuje.⁸¹

Počet tvarůžkáren v ČSR podle zemí



Zdroj: Vlastní na základě přílohy 12; v roce 1920 jen Morava.

O stavu tvarůžkářské výroby po vzniku Československa nás informuje Jaroslav Dvořák ve svém *Mlékařství v republice Československé*.⁸² Jedná se o první statistické údaje, které máme k dispozici pro celé území státu a které explicitně jmenují tvarůžkářství jako specifické odvětví.⁸³ V roce 1920 se v Československu nacházelo 38 tvarůžkáren z toho 32 na Moravě a 6 v Čechách. Do roku 1928 se celkový počet zvýšil na 87. I když nárůst v tomto období zaznamenaly všechny podniky zabývající se výrobou sýrů, počet tvarůžkáren se oproti roku 1920 více než zdvojnásobil. Protože ke konci první světové války a v prvních letech po jejím skončení panoval velký

⁸¹ *Jahresbericht über den Stand der Milchwirtschaft in den im Reichsrat vertretenen Königreichen und Ländern zu Ende 1911*, Wien 1912.

⁸² Jaroslav Dvořák, *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923. Byl zjišťován stav mlékařské výroby k roku 1920, šetření probíhalo v letech 1921-1923 a byly do něj zahrnuty pouze podniky činné, nebo k zahájení činnosti se připravující.

⁸³ Viz. příloha 1.

nedostatek mléka a četné mlékařské podniky byly nuceny svou činnost pozastavit nebo ukončit, se dá předpokládat, že spíše než o prudký rozvoj se ale nejspíše jedná jen o obnovení předválečného stavu.⁸⁴ K jednoznačnému potvrzení ale nemáme k dispozici statistiky z předválečného období.

Údaje vztahující se k jednotlivým zemím nemáme k tomuto roku k dispozici. V roce 1933 zůstal celkový počet tvarůžkáren stejný, přičemž se na Moravě a ve Slezsku nacházelo 68 podniků a v Čechách 19. I když v roce 1934 zůstal navenek počet tvarůžkáren stejný, změnilo se jejich rozmístění; čtyři tvarůžkárny ubyly na Moravě a ve Slezsku a současně jiné čtyři přibyly v Čechách. V roce 1935 poklesl celkový počet tvarůžkáren o 8 závodů na celkových 79, v Čechách se nacházelo 20 závodů, na Moravě a ve Slezsku 59. Roku 1936 se počet tvarůžkáren zvýšil na 83, z nichž 22 bylo v Čechách a 61 na Moravě a ve Slezsku. V posledním sledovaném roce 1937 dosahoval počet tvarůžkáren v ČSR 84. V Čechách se nacházelo 21 závodů, na Moravě a ve Slezsku 63. Mezi léty 1928 a 1937 tak došlo k mírnému snížení počtu tvarůžkáren z 87 na 84.

Tvarůžkárny nacházející se v Čechách se na celkovém počtu všech tvarůžkáren podílely roku 1920 jen 16%, ale tento podíl stoupal; roku 1933 tvořily české tvarůžkárny 22% celkového počtu. V roce 1937 tvořil tento podíl 25%. Kvůli chybějícím statistikám pro předválečné období se opět nedá říct, jestli nárůst mezi lety 1920 a 1933/1934 byl pouhým opětovným dosažením předválečného stavu, nebo důsledkem rozšiřování tvarůžkářské produkce do Čech. V Čechách existovalo také jediné družstvo (přechodně v roce 1934 dokonce dvě) zabývající se výrobou tvarůžků. Až na dvě výjimky se zde jednalo o samostatné závody.

Většina tvarůžkářských závodů v období první republiky byla soustředěna na Moravě a ve Slezsku. Jejich podíl na celkovém počtu ale poklesl z 84% v roce 1920 a ve 30. letech se pohyboval kolem 75%. Na Podkarpatské Rusi ani na Slovensku statistiky neuvádí tvarůžkárny žádné.⁸⁵

⁸⁴ Václav Vilíkovský, *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha 1936, podrobněji dále v Dvořák, Jaroslav: *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923, s. 838.

⁸⁵ V této souvislosti je otázkou, jakého rozměru nabyla výroba tvarůžků v Senici, kde ji má před druhou světovou válkou za doloženou Pospěch; Pospěch, *Výroba...* s. 15.

Podniky zabývající se výrobou sýrů v ČSR v 1920-1937

Typ mlékařského závodu	1920	1928	1933	1934	1935	1936	1937
Sýrárny	67	89	53	46	43	47	42
Brynzárny	36	44	42	50	49	46	43
Tvarůžkárny	38	87	87	87	79	83	84

Zdroj: Vlastní sestavení na základě *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 30, *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 132, *Zprávy S.Ú.S.*, 1936, č. 124, *Zprávy S.Ú.S.*, 1937, č. 148.

V roce 1920 bylo v Československu primární činností výroba sýrů, tvarůžků či brynzy u 141 podniků. Z tohoto se výrobou sladkých sýrů zabývalo 67 podniků, tvarůžků 38 podniků a brynzy 36 podniků. Podíl tvarůžkáren na všech podnicích zabývajících se výrobou sýru činil 27%. Do roku 1928 tento podíl stoupl na 39,5%.⁸⁶ Tvarůžkárny zde zaznamenaly nárůst o 12,5 procentních bodů oproti roku 1920. Podíváme-li se na stav sýrařských podniků o pět let později, zjistíme, že ačkoliv došlo k úbytku sýráren (o 40,5%) i brynzáren (o 27,3%), stav počtu tvarůžkáren zůstal stejný. Podíl počtu tvarůžkáren na podnicích zabývajících se výrobou sýrů vzrostl až na 50,6%, což byl více než dvojnásobná hodnota oproti roku 1920. Do roku 1937 tento podíl zůstal na stejné úrovni.

Podniky zabývající se výrobou sýrů v českých zemích v 1920-1937

Typ mlékařského závodu	1920	1928	1933	1934	1935	1936	1937
Sýrárny	47	x	31	28	26	26	21
Tvarůžkárny	38	x	87	87	79	83	84

Zdroj: Vlastní sestavení na základě *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 30, *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 132, *Zprávy S.Ú.S.*, 1936, č. 124, *Zprávy S.Ú.S.*, 1937, č. 148.

Jen v českých zemích byl v roce 1920 počet sýráren vyšší než počet tvarůžkáren; v letech 1933-1937 počet tvarůžkáren převyšoval počet sýráren troj- až čtyřnásobně.

⁸⁶ Vilikovský, Václav: *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha 1936, podrobněji dále v Dvořák, Jaroslav: *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923, s. 838.

Počet tvarůžkáren podle okresů v ČSR v r. 1920

Župa	Okres	Počet tvarůžkáren
ČECHY:		
Králové-Hradecká	Trutnov	5
Česko-Lipská	Česká Lípa	1
Píseňská	Tachov	0
Česko-Budějovická	Jindřichův Hradec	0
Celkem v Čechách		6
MORAVA:		
Brněnská	Vyškov	1
Olomoucká	Kroměříž	0
	Litovel	1
	Olomouc	14
	Zábřeh	13
Uhersko-Hradištská	Hodonín	1
	Kyjov	1
	Uh. Hradiště	1
Celkem na Moravě		32
CELKEM		38

Zdroj: Jaroslav Dvořák, *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923, pozn. Nuly v příslušných řádcích značí existenci podniku v příslušném okrese, který sice tvarůžky vyrábí, ale na jejich výrobu se nespecializuje; tedy se nejedná o tvarůžkárnu.

Statistika Jaroslava Dvořáka ještě nabízí rozdělení tvarůžkářských podniků podle okresů. V roce 1920 je tak ve srovnání s rokem 1875 patrný celkový úbytek výroben tvarůžků a s tím související probíhající koncentrace výroby do okresů Olomouc a Zábřeh. Patrné je rovněž oslabení vedoucí pozice Hněvotína (okres Olomouc) na úkor nového centra výroby Loštice (okres Zábřeh). V Čechách se výroba soustředila do okresu Trutnov, počátky výroby v této oblasti jsou kladeny do přímé souvislosti s válečnými poměry.⁸⁷

5.1.2. Vlastnická struktura a forma podniku

První údaje vypovídající o vlastnické struktuře tvarůžkáren nám poskytuje statistika Jaroslava Dvořáka z roku 1920.⁸⁸ V tomto roce byly všechny tvarůžkárny v soukromých rukou, neuvádí se ani jedna družstevní tvarůžkárna. Stejně tak v roce

⁸⁷ Basil Macalík, c.d., s. 322.

⁸⁸ Jaroslav Dvořák c.d., Příloha 3 a 4.

1928 nebyla vykázána ani jedna družstevní tvarůžkárna.⁸⁹ Podrobnější vlastnická struktura byla zjišťována při statistických šetřeních až od roku 1933. V tomto roce bylo všech 87 tvarůžkár na území ČSR vedeno v režii vlastníka. Ani jedna tvarůžkárna tak nebyla vedena podnikatelem-nájemcem. Kromě jednoho družstva byly všechny ostatní tvarůžkárny vlastněny podnikateli-jednotlivci. Společností nebyla vlastněna ani jedna tvarůžkárna, stejně tak nevykázala ani jedna jiný vlastnický typ. Z 19 tvarůžkár, které se v roce 1933 nacházely v Čechách byla jedna vlastněna družstvem, zbylých 18 podniků bylo vlastněno podnikateli-jednotlivci. Na Moravě a ve Slezsku byl jediným typem vlastníka jednotlivec.

I v roce 1936⁹⁰ byl jednoznačně převládajícím typem podnikatele jednotlivec, tvarůžkárna vlastněná družstvem se objevuje opět jen v jednom případě. Okrajovou novinkou jsou dvě společnosti vlastníci tvarůžkárny. V Čechách byly všechny tvarůžkárny vedeny vlastníkem. Tím byl 22x podnikatel jednotlivec, jedna tvarůžkárna byla vlastněna družstvem. Na Moravě bylo 61 tvarůžkár, jedna byla vedena nájemcem, ostatní vlastníkem. Kromě dvou společností byli i nadále podnikateli výlučně jednotlivci.

Z celkového počtu 87 tvarůžkár v ČSR v roce 1933 jich 80 mělo formu samostatného závodu, 5 bylo spojených se zemědělským závodem a zbývající 2 s jiným závodem. V Čechách byla jen jedna tvarůžkárna spojena s jiným závodem. Na Moravě a ve Slezsku bylo z 68 závodů 62 samostatných, 6 bylo spojených s jiným závodem (z nich 5 bylo zemědělských).

V roce 1936 bylo v ČSR z 83 tvarůžkár 71 samostatných, 12 pak bylo spojených se zemědělským závodem. Všechny tvarůžkárny spojené se zemědělským závodem byly na Moravě a ve Slezsku.

V období 1933-1936, pro které máme k dispozici podrobnější statistiky, byly téměř všechny tvarůžkárny provozovány svými vlastníky. Jednoznačně převládajícím typem podnikatele byl jednotlivec. Kvůli charakteru a způsobu výroby proto není důvod předpokládat, že dříve tomu bylo jinak. V roce 1934⁹¹ se objevila první společnost a k ní v roce 1936 přibyla druhá. Tvarůžkárny byly převážně samostatné závody. Nejspíše proto, že zde výroba vycházela z regionálních tradic, provozovaly se na Moravě v daleko větší míře tvarůžkárny spojené s jiným typem závodu; jejich podíl na

⁸⁹ Viz. příloha 2.

⁹⁰ Viz. příloha 6.

⁹¹ Viz. příloha 4.

celkovém počtu místních závodů se zde pohyboval až kolem 20%. Při statistickém šetření v roce 1937 došlo ke změně zjišťovaných kategorií, již nebyla sledována vlastnická struktura a charakter závodů.⁹²

5.1.3. Velikost závodů

Informace o velikosti závodů až do roku 1933 nemáme k dispozici. V roce 1933⁹³ patřilo nejvíce tvarůžkáren (32) do skupiny s denní výrobou 25-50 kg sýrů, tedy do druhé nejmenší kategorie. Po ní následovala jen o stupeň vyšší kategorie (50-100 kg sýrů/den) s 19 závody. Obě dvě tyto kategorie, které můžeme dohromady označit jako malé podniky, tak tvořily 3/5 všech tvarůžkáren. Středně velkých podniků (neboli kategorie 100-250 kg sýrů/den a 250-500 kg sýrů/den) bylo dohromady 17. Velkých podniků (kategorie 500-1000 kg sýrů/den a 1000-2500 kg sýrů/den) bylo celkem 8. Největší tvarůžkárny s průměrnou denní výrobou sýrů nad 2500 kg byly 3. Přidružená výroba k jinému závodu se objevovala jen u malých a některých středních podniků.

Roku 1936⁹⁴ patřilo stále nejvíce tvarůžkáren do druhé nejmenší kategorie, tedy s výrobní kapacitou 25-50 kg sýrů/den. V kategorii 50-100 kg sýrů/den se vyskytovalo 18 závodů. Procento malých závodů zůstávalo i nadále stejné, přičemž středních nepatrně pokleslo. Počet velkých závodů zůstal stejný.

Statistiky sledující výrobní kapacitu máme k dispozici jen pro léta 1933-1936. V tomto období došlo ke snížení počtu nejmenších tvarůžkáren s denní výrobní kapacitou pod 25 kg sýrů/den o více než polovinu. Snížil se také počet tvarůžkáren ve druhé nejmenší skupině 25-50 kg sýrů/den. Množství závodů v další kategorii 50-100 kg sýrů/den zůstalo takřka stejné. Nárůst naopak vykazují následující tři skupiny: 100-250 kg sýrů/den, 250-500 kg sýrů/den a 500-1000 kg sýrů/den, přičemž druhá z nich dvojnásobný. V kategorii 1000-2500 kg sýrů/den přibyla jedna tvarůžkárna. Počet největších závodů se neměnil. Obecně se dá říci, že se počet tvarůžkáren pomalu přeléval z kategorií s malou denní produkcí do těch se střední a vyšší. Větší koncentrace výroby tak není patrná. Tvarůžkárny spojené s jiným závodem (zejména zemědělským) se takřka výlučně vyskytovaly u středních a zvláště u malých závodů.

⁹² Viz. příloha 7.

⁹³ Viz. příloha 8.

⁹⁴ Viz příloha 11.

5.1.4. Strojní vybavení tvarůžkáren

Počet strojů a vybavení mlékařských závodů bylo statistickým šetřením zkoumáno pouze v roce 1933 a proto se musíme omezit na údaje z tohoto roku. Na území ČSR se v tomto roce nacházelo 87 tvarůžkáren, z nich nebylo strojovým pohonem vybaveno 29, tedy 1/3 podniků. Zcela převládajícím typem pohonu v tvarůžkárnách byly elektromotory s celkovým výkonem 232 koňských sil. Parní stroje se vyskytovaly okrajově a poskytovaly výkon 13 koňských sil. Spalovací motory v tvarůžkárnách nebyly používány vůbec. Všechny hnací stroje dohromady tak poskytovaly výkon 245 koňských sil. Užívání rezervních hnacích strojů bylo výjimkou.

V Čechách bylo vybaveno strojním pohonem znatelně více závodů než na Moravě; bez strojního pohonu zde byly pouhé dva závody, tedy 11% místních podniků. Celkový výkon strojů v Čechách dosahoval 63 koňských sil, což představovalo 26% celkového výkonu všech strojů ve všech tvarůžkárnách. Na Moravě a ve Slezsku nebylo strojním pohonem vybaveno 27 závodů ze 68, tedy celých 40%. Závodů poháněných motorem bylo 41. V nich pracovalo 82 elektromotorů s celkovým výkonem 182 koňských sil, tedy 74% výkonu ve všech tvarůžkárnách.⁹⁵

Rozdělení tvarůžkáren podle velikostí nabízí následující pohled. Nejmenší závody s denní kapacitou výroby do 25 kg tvarůžků nebyly hnacími stroji vybaveny vůbec. Již v následující velikostní kategorii tvarůžkáren s denní produkcí 25-50 kg tvarůžků bylo ale hnacími stroji vybaveno 59% podniků, z třiceti dvou devatenáct. Celkový výkon strojů užívaných v této kategorii činil 26 *HP*, průměrně na jeden závod připadalo 0,8 *HP*. V kategorii 50-100 kg tvarůžků/den bylo hnacími stroji vybaveno již 74% závodů. Jejich celkový výkon dosahoval 29 *HP*, na jeden závod pak průměrně 1,5 *HP*. Ve velikostní kategorii 100-250 kg tvarůžků/den již bylo hnacími stroji vybaveno 83% podniků. Celkový výkon této skupiny dosahoval 26 *HP*. Na jeden závod připadalo průměrně 2,2 *HP*. V další velikostní kategorii 250-500 kg tvarůžků/den bylo všech 5 závodů poháněno stroji, jejich výkon činil 17 *HP*, průměrně na jeden závod pak 3,4 *HP*. V kategorii 500-1000 kg tvarůžků/den nebyl stroji poháněn jediný závod ze sedmi. Celkový výkon této skupiny činil 50 *HP*, přičemž průměrně na jeden závod připadalo 7,1 *HP*. Do předposlední velikostní kategorie 1000-2500 kg tvarůžků/den spadal jediný závod, který byl poháněn motory o celkovém výkonu 6 *HP*. Ve třech největších

⁹⁵ Viz. příloha č. 29.

podnicích z kategorie denní produkce nad 2500 kg tvarůžků pracovalo dohromady 39 elektromotorů o celkovém výkonu 91 koňských sil. Na jeden závod připadalo v této velikostní skupině průměrně 30,3 *HP*. Celkový výkon používaný jen těmito třemi největšími závody dosahoval 37% výkonu všech hnacích motorů používaných v tvarůžkárnách.⁹⁶

Na celkovém počtu koňských sil v mléčném průmyslu v českých zemích se v roce 1933 podílely tvarůžkárny jen 2,75%, v celé ČSR pak 2,48%.⁹⁷

5.2 Produkce

5.2.1. Výroba tvarůžků obecně

Pro období konce 19. a počátku 20. století máme ohledně produkce tvarůžků k dispozici jen hrubé odhady. První bližší kvantifikaci tvarůžkářské produkce přináší zpráva z první rakouské mlékařské výstavy ve Vídni v roce 1872.⁹⁸ Roční produkce tvarůžků je zde odhadnuta na 5 600 600 kg⁹⁹ v hodnotě necelých 2 mil. zlatých. K roku 1875 uvádí Václav Vilikovský, že se tvarůžků vyrobilo přes 5 mil. kg.¹⁰⁰ V roce 1891 byla celková produkce tvarůžků v okrsku olomoucké OŽK odhadnuta na 600 000 kop v přibližné hodnotě 300 000 zl.¹⁰¹ Jan V. Pavelka odhaduje výrobu tvarůžků na Moravě na 4 mil. korun.¹⁰² Otakar Laxa ve svém *Sýrašství* z roku 1915 pak odhaduje hodnotu roční výroby tvarůžků opět na 5 mil. korun.¹⁰³ Z uváděných odhadů by se dalo volně usuzovat, že výroba tvarůžků na konci 19. a na počátku 20. století byla relativně vyrovnaná. Z tohoto trendu se ale vymyká údaj olomoucké OŽK, který se jeví v porovnání s ostatními jako velmi nízký a proto je jakékoliv usuzování na výši produkce problematické.

⁹⁶ Viz. příloha č. 30.

⁹⁷ *Zprávy SÚS*, č. 30. roč. XVI (1935).

⁹⁸ *Mittheilungen der kais. königl. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft für Ackerbau, Natur-, und Landeskunde*, 1872, č. 25, s. 197.

⁹⁹ V originále je uvedeno 100 000 centnérů, k přepočtu byl užit poměr 1 centnér=56,006 kg. Viz. *Vademecum pomocných věd historických*, Jinočany 2004.

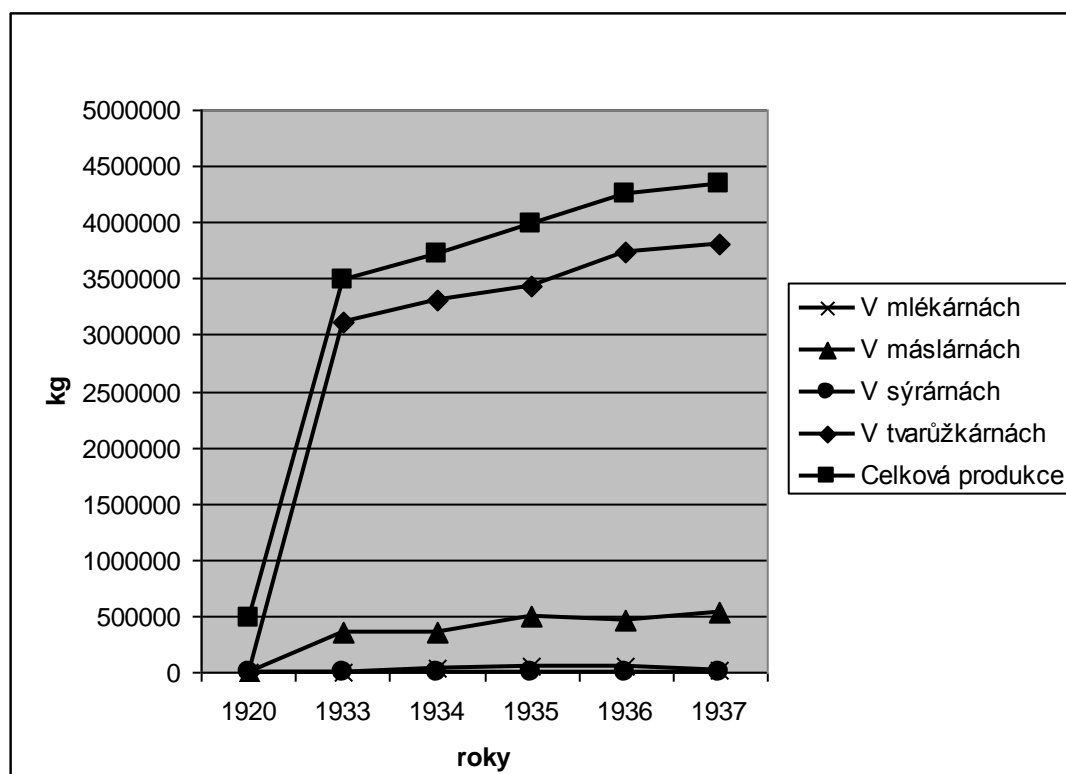
¹⁰⁰ Vilikovský, Václav: *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha 1936, s. 817.

¹⁰¹ *Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1891*, Olmütz 1892, s. 33.

¹⁰² J. V. Pavelka, Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, s.6.

¹⁰³ Laxa, Otakar: *Sýrašství*, Praha 1915, s. 457.

Produkce tvarůžků v ČSR v 1920-1937



Zdroj: Příloha 13-18.

První přesné údaje o výrobě tvarůžků nám poskytuje až statistika z roku 1920.¹⁰⁴ V tomto roce bylo vyrobeno 477 657 kg tvarůžků. Další údaje o produkci máme k dispozici až od roku 1933, kdy se začaly vést statistiky mlékařského průmyslu. V tomto roce bylo celkem vyrobeno 3 481 000 kg tvarůžků, z toho 3 117 800 kg v tvarůžkárnách.¹⁰⁵ Výroba tvarůžků v tvarůžkárnách se na celkové produkci podílela 89,57%. Oproti roku 1920 došlo k nárůstu celkové produkce více než sedminásobně. V roce 1934 bylo vyrobeno 3 719 200 kg tvarůžků, z toho 3 313 500 kg v tvarůžkárnách.¹⁰⁶ Produkce vzrostla oproti roku 1933 o 6,84%, v tvarůžkárnách pak o 6,28%. V tvarůžkárnách se vyrobilo 89,09% všech tvarůžků. V roce 1935 se vyrobilo 3 983 200 kg tvarůžků, z nich 3 441 800 kg v tvarůžkárnách.¹⁰⁷ V tomto roce zaznamenáváme nárůst celkové produkce tvarůžků o 7,10%, což je nejvíce ve sledovaném období let 1933-1937. Výroba tvarůžků v tvarůžkárnách ale vzrostla jen o 3,87%, což znamená že ke zvýšení výroby došlo hlavně v závodech jejichž hlavní činností nebyla výroba tvarůžků. Podíl produkce tvarůžkáren na celkové výrobě

¹⁰⁴ Jaroslav Dvořák, *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923, viz. příloha 13.

¹⁰⁵ Viz. příloha 14.

¹⁰⁶ Viz. příloha 15.

¹⁰⁷ Viz příloha 16.

tvářůžků tak poklesl na 86,4%. V roce 1936 bylo vyrobeno 4 247 800 kg tvářůžků, z toho 3 735 600 kg v tvářůžkárnách.¹⁰⁸ Celková produkce se meziročně zvýšila o 6,64%, tvářůžkárny pak doháněly menší růst v předchozím roce a vykázaly nárůst o 8,54% v produkci tvářůžků oproti loňskému roku. Jejich podíl na celkové produkci se tak zvýšil na 87,94%. V posledním sledovaném roce 1937 se vyrobilo 4 342 300 kg tvářůžků, z čehož 3 802 900 kg bylo vyrobeno v tvářůžkárnách.¹⁰⁹ V tomto roce zaznamenáváme nejnižší meziroční nárůst produkce ve sledovaném období; celková produkce tvářůžků vzrostla oproti roku 1936 o 2,22%, produkce tvářůžků v tvářůžkárnách pak jen o 1,8%. Podíl tvářůžkáren na celkové výrobě činil 87,58%.

Produkce sýrů v kg v letech 1920-1937

roky	V Československu				v českých zemích		
	ostatní sýry	brynz	tvářůžky	podíl tvářůžků na celkové výrobě v %	ostatní sýry	tvářůžky	podíl tvářůžků na celkové výrobě v %
1920	571 678	2 832 018	477 657	12,31	464 529	477 657	50,70
1933	3 111 500	1 491 300	3 481 000	43,06	2 499 000	3 481 000	58,21
1934	3 447 100	1 759 800	3 719 200	41,67	2 789 400	3 719 200	57,14
1935	3 996 600	1 952 500	3 983 200	40,10	3 300 300	3 983 200	54,69
1936	5 073 400	1 657 100	4 247 800	38,69	4 102 500	4 247 800	50,87
1937	4 669 200	1 846 500	4 342 300	39,99	3 759 200	4 342 300	53,60

Zdroj: Vlastní sestavení na základě Přílohy 13-18.

Celková výroba sýrů v roce 1920 činila 3 881 353 kg. Z toho bylo vyrobeno 14,9% sýrů sladkých, 12,3% tvářůžků a 72,8% brynzy. Při porovnání s ostatními sýry zjistíme, že v Českých zemích se vyrobilo více tvářůžků (477 657 kg) než všech jiných druhů sýrů dohromady (464 129 kg). V celé ČSR pak dosahovala produkce tvářůžků téměř 84% výroby všech jiných sýrů (kromě brynzy) dohromady. Markantní rozdíl je patrný při srovnání výroby tvářůžků a nejvíce vyráběného sýru z kategorie sladkých, tylžského, který se na své kategorii podílel necelou jednou pětinou. Tvářůžků bylo vyráběno 4,5x více než tohoto druhu sýru. V porovnání s brynzou na druhou stranu tvořily tvářůžky pouhých 17% její celkové produkce. Na celkové sýrařské výrobě v ČSR roku 1920 se tvářůžky podílely 12%. Podíl brynzy činil 73% a podíl 3. nejvyráběnějšího druhu sýru – tylžského sýru byl 2,6%. V porovnání s údaji ze 30. let se podíl tvářůžků na celkové sýrařské produkci v republice jeví velmi nízký; to bylo způsobeno jednak propadem výroby tvářůžků v poválečném období a současně

¹⁰⁸ Viz. příloha 17.

¹⁰⁹ Viz. příloha 18.

pozoruhodně vysokou produkcí brynzy v roce 1920. Jiné údaje z dvacátých let nám bohužel chybí. Podle statistik z let 1933-1937 se podíl tvarůžků na celorepublikové produkci sýrů pohyboval okolo dvou pětín. I když produkce tvarůžků rostla, výroba ostatních sýrů se zvyšovala ještě více a proto podíl tvarůžků na celkové produkci až do roku 1936 klesal.

V rámci českých zemí výroba tvarůžků po celé sledované období tvořila více než polovinu (!) celkové produkce všech druhů sýrů dohromady. Tento podíl byl přitom zachován i v roce 1920, kdy byla mléčná výroba značně omezena všeobecným nedostatkem. Z toho se dá usuzovat na pevné místo tvarůžků v struktuře výroby sýrů.

Kvantitativní změny ve výrobě tvarůžků mezi lety 1933 a 1937

	Změna celkové výroby tvarůžkáren v kg oproti 1933 o	Změna celkové výroby tvarůžků všemi podniky v kg oproti 1933 o
Čechy	36,06%	34,30%
Morava a Slezsko	18,79%	22,77%
Celkem v ČSR	21,97%	24,74%

Zdroj: Vlastní výpočet na základě přílohy 13-18.

V období 1933-1937 došlo k nárůstu celkové produkce tvarůžků o 24,74%. V samotných závodech označených jako tvarůžkárny pak vzrostla výroba o 21,97%, což znamená že se na celkové produkci tvarůžků mírně zvýšil podíl závodů, jejichž primární činností výroba tvarůžků nebyla (máslárny, mlékárny). V roce 1933 činil podíl tvarůžkáren na celkové produkci tvarůžků 89,57%, v roce 1937 pak 87,58%. Po celé období rostla celková výroba vyšším tempem, jen v roce 1936 rostly tvarůžkárny rychleji.

Meziroční růst výroby tvarůžků v letech 1933-1937

Země	Růst výroby tvarůžků oproti předcházejícímu roku v roce							
	1934		1935		1936		1937	
	tvarůžkárny	celkem	tvarůžkárny	celkem	tvarůžkárny	celkem	tvarůžkárny	celkem
Čechy	5,44%	3,44%	5,42%	6,37%	12,13%	11,32%	9,17%	9,65%
Morava a Slezsko	6,47%	7,55%	3,53%	7,24%	7,72%	5,72%	0,06%	0,68%
Celkem v ČSR	6,28%	6,84%	3,87%	7,10%	8,54%	6,64%	1,80%	2,22%

Zdroj: Vlastní výpočet na základě přílohy 13-18.

Největšího meziročního nárůstu v celkové produkci bylo dosaženo v roce 1935, kdy činil 7,10%, nejnižšího naopak v posledním sledovaném roce 1937, kdy dosahoval 2,22%. Tvarůžkárny dosáhly nejvyššího nárůstu produkce v roce 1936 (8,54%), nejnižšího hned v příštím roce 1937 (1,80%). Zajímavé je, že podniky vyrábějící tvarůžky v Čechách dosahovaly v roce 1936 téměř dvojnásobných hodnot růstu oproti moravským a slezským a tedy i celorepublikovým. V posledním sledovaném roce 1937 se konjunktura produkce moravských a slezských závodů zastavila, zatímco závody vyrábějící tvarůžky v Čechách stále dosahovaly nadprůměrných hodnot růstu.

5.2.2. Výroba tvarůžků podle zemí

Roku 1920 se v ČSR vyrobilo celkem 477 657 kg tvarůžků, z toho 439 498 kg na Moravě a 38 159 kg v Čechách. Moravská výroba tvořila dominantních 92% celkové produkce v ČSR.

Výroba tvarůžků v jednotlivých okresech v r. 1920

Župa	Okres	Výroba tvarůžků v kg	Podíl na celkové produkci v %
ČECHY:			
Králové-Hradecká	Trutnov	21 000	4,40
Česko-Lipská	Česká Lípa	10 000	2,09
Píseňská	Tachov	600	0,13
Česko-Budějovická	Jindřichův Hradec	6 559	1,37
Celkem v Čechách		38 159	7,99
MORAVA:			
Brněnská	Vyškov	3 000	0,63
Olomoucká	Kroměříž	9 700	2,03
	Litovel	12 000	2,51
	Olomouc	268 137	56,14
	Zábřeh	117 500	24,60
Uhersko-Hradištská	Hodonín	14 201	2,97
	Kyjov	2 460	0,52
	Uh. Hradiště	12 500	2,62
Celkem na Moravě		439 498	92,01
CELKEM		477 657	100,00

Zdroj: Jaroslav Dvořák, *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923 a vlastní výpočty procent na základě předchozího.

Z rozdělení výroby na jednotlivé okresy, které nám poskytuje statistika z roku 1920 vidíme, že výroba byla koncentrována do dvou okresů – Olomouckého a Zábřežského, přičemž výrazný nadpoloviční podíl na celkové produkci má okres Olomoucký. Produkce v těchto dvou okresech dohromady se starala o 80% celkové výroby tvarůžků. Třetím největším producentem tvarůžků byl překvapivě okres Trutnov, leč s pouhým 4,4 procentním podílem na celkové produkci.

Země Česká

V roce 1920¹¹⁰ se v Čechách vyrobilo 38 159 kg tvarůžků, tedy jen 8% celorepublikové produkce. Do roku 1933¹¹¹ objem výroby i jeho podíl na celorepublikové produkci podstatně stoupl. V roce 1933 se zde vyrobilo celkem 596 000 kg tvarůžků, což představovalo 17% celkové produkce v ČSR. Podle typu závodů připadlo z tohoto množství 0,7% na mlékárny, 3,07% na másárny a 96,23% na tvarůžkárny.

V roce 1934¹¹² se na území Čech vyrobilo 617 000 kg tvarůžků, tedy opět necelých 17% veškeré produkce Československa. Oproti minulému roku se zde zvedla produkce tvarůžků o 3,44%, zatímco samotné tvarůžkárny zvýšily výrobu o 5,44%. Mlékárny se na výrobě v tomto roce podílely 0,23%, másárny 1,69%, zatímco tvarůžkárny 98,09%.

Roku 1935¹¹³ se v Čechách vyrobilo 656 300 kg tvarůžků, jejich podíl na celkové výrobě v ČSR tvořil 16,5%. Celková produkce zde vzrostla o 6,37% oproti předcházejícímu roku, zatímco produkce tvarůžkáren rostla pomaleji a vykazala nárůst 5,42%. Na výrobě se podílely mlékárny 0,46%, másárny 2,33% a tvarůžkárny 97,21%.

V následujícím roce 1936¹¹⁴ bylo v Čechách vyrobeno 730 600 kg tvarůžků, které přispěly k celorepublikové výrobě 17%. Celková výroba v Čechách vzrostla o 11,32%, výroba v českých tvarůžkárnách o 12,13%. Obě čísla představují nejvyšší hodnoty růstu jichž bylo jak pro celkovou výrobu, tak pro tvarůžkárny ve sledovaném období v Čechách dosaženo. Na výrobě se podílely mlékárny 0,68%, másárny 1,4% a tvarůžkárny 97,92%.

¹¹⁰ Viz. příloha 13.

¹¹¹ Viz. příloha 14.

¹¹² Viz. příloha 15.

¹¹³ Viz. příloha 16.

¹¹⁴ Viz. příloha 17.

Roku 1937¹¹⁵ se v Čechách vyrobilo 801 100 kg olomouckých tvarůžků, tedy 18,5% všech tvarůžků vyrobených v republice. Výroba oproti minulému roku vzrostla o 9,65%, v tvarůžkárnách pak vzrostla o 9,17%. Podíl jednotlivých typů závodů byl následující: mlékárny 0,66%, másárny 1,85% a tvarůžkárny 97,49%.

V roce 1920 činil podíl Čech na celkové produkci tvarůžků 8%. V období 1933-1937 pak k celkové produkci tvarůžků Čechy přispívaly stabilním podílem, který se pohyboval okolo 17% na celkové produkci a jen v posledním roce tento podíl mírně vzrostl na 18,5%. Výroba tvarůžků v Čechách stále rostla. Tempo růstu celkové výroby vzrůstalo až do roku 1937, kdy se snížilo. Ve srovnání s celorepublikovým průměrem (na který měla silný vliv Morava) ovšem pozorujeme jisté kolísání; zatímco v roce 1934 bylo poloviční, v roce 1936 naopak skoro dvojnásobné a roku 1937 dokonce více než čtyřnásobné. I když se výroba v posledních dvou letech zvyšovala v Čechách znatelně rychlejším tempem než na Moravě a v roce 1937 postihla moravské tvarůžkářství stagnace (přičemž za výsledná, byť jakkoliv nízká, čísla celorepublikového růstu pro tento rok se vděčí právě podnikům z Čech), dokázala česká tvarůžkářská výroba zvýšit svůj podíl na celorepublikové produkci o pouhého 1,5 procentního bodu. Z toho plyne, že ačkoliv výroba olomouckých tvarůžků přesáhla hranice svého tradičního regionu a rozvíjela se i v české kotlině, byla pozice moravských závodů pevná a se svým 4/5 podílem na celkové produkci jasně dominantní. Výroba českých tvarůžkáren rovněž stále rostla. Tempo tohoto růstu se zrychlilo v roce 1936, aby v příštím roce mírně pokleslo. Ve srovnání s celorepublikovým průměrem bylo kromě roku 1934 tempo růstu českých tvarůžkáren vždy vyšší.

Mlékárny se na výrobě tvarůžků v Čechách podílely zanedbatelným číslem, které nepřesáhlo 1%. Podíl másáren se pohyboval v rozmezí 1,4% až 3% a byl velmi nízký. Podíl tvarůžkáren byl zcela dominantní - činil 96% až 98% a jejich na vliv na výrobu tak byl ještě větší než na Moravě, kde se pohyboval o deset procentních bodů níže.

Země Moravskoslezská

V roce 1920 se v ČSR vyrobilo celkem 477 657 kg tvarůžků, z toho na Moravě 439 498 kg, moravská výroba tak tvořila dominantních 92% celkové produkce v ČSR.

¹¹⁵ Viz. příloha 18.

V roce 1933 se na Moravě a ve Slezsku vyrobilo 2 884 500 kg tvarůžků, což představovalo 82,86% celorepublikové produkce. Z toho připadalo 11,72% na másárny, 0,09% na sýrárny a 88,19% na tvarůžkárny. Moravskoslezské mlékárny se na výrobě tvarůžků v tomto roce nepodílely.

Roku 1934 bylo vyrobeno 3 102 200 kg, tedy 83,41% produkce v ČSR. Celková výroba zde rostla 7,55%, zatímco výroba tvarůžkáren 6,47%. Obě čísla byla nad celorepublikovým průměrem a celková výroba v tomto roce vykázala největší růst za sledované období. Na výrobě se účastnily mlékárny 1,36%, másárny 11,34% a tvarůžkárny 87,30%.

V roce 1935 se v zemi Moravskoslezské vyrobilo 3 326 900 kg tvarůžků, neboli 83,52% produkce na území celého státu. Oproti minulému roku vzrostla celková výroba na Moravě a ve Slezsku o 7,24%, což je prakticky růst totožný s celorepublikovým růstem. V tvarůžkárnách samotných se výroba zvětšila o 3,53%, což je jen nepatrně menší hodnota, než výše růstu výroby tvarůžkáren na území celého státu. Na výrobě se podílely mlékárny 1,43%, másárny 14,30% a tvarůžkárny 84,28%.

Roku 1936 bylo vyrobeno 3 517 200 kg tvarůžků, což tvořilo 82,8% celorepublikové produkce. Ve srovnání s minulým rokem vzrostla celková výroba o 5,72%, výroba v tvarůžkárnách o 7,72%. I když byla obě čísla pod celorepublikovým průměrem, což bylo způsobeno prudkým růstem české tvarůžkářské výroby v tomto roce, přesto je přírůstek tvarůžkáren v tomto roce největší v Moravskoslezské zemi v celém sledovaném období.

Na výrobě se podílely mlékárny 1,34%, másárny 12,79% a tvarůžkárny 85,87%.

V posledním sledovaném roce 1937 se na Moravě a ve Slezsku vyrobilo 3 541 200 kg tvarůžků, tedy 81,55% produkce v ČSR. Oproti předešlému roku výroba stagnovala, celkový přírůstek výroby tvarůžků činil 0,68% a výroby tvarůžků v tvarůžkárnách jen pouhých 0,06%. Oba přírůstky nejen že nedosahovaly celorepublikového průměru, ale byly i několikanásobně (v případě tvarůžkáren dokonce 153 násobně) hluboko pod přírůstky, které ve stejném roce vykázaly Čechy. Ve sledovaném období let 1933-1937, které se na Moravě vyznačovalo meziročním růstem produkce o více než 5,5% (ve případě let 1934 a 1935 dokonce více než 7%) se tak zastavení růstu moravské výroby tvarůžků jeví něčím jedinečným, tím spíše že trvalý růst vykazovala i produkce tvarůžků v Čechách. Tím více zde ještě kontrastuje fakt, že moravské tvarůžkárny dosáhly největšího růstu 7,72% roku 1936 a v následujícím roce 1937 vykázaly růst výroby zcela mizivých 0,06%. Jen 0,13% moravskoslezské

produkce tvarůžků se v roce 1937 vyrobilo v mlékárnách, kde oproti minulému roku poklesla výroba desetinásobně. 14,53% připadlo na másárny a konečně 85,34% na tvarůžkárny.

Země Moravskoslezská se po celé sledované období podílela na výrobě tvarůžků 4/5 podílem. S ohledem na statistiku z roku 1920, která ještě rozlišovala mezi zemí Moravskou a Slezskou a vykazuje, že se ve Slezsku tvarůžky vůbec nevyráběly, je důvodné předpokládat, že v následujícím desetiletí byly vyrobeny pokud ne úplně všechny, tak alespoň naprostá většina tvarůžků na území samotné Moravy. Množství zde vyrobených tvarůžků rostlo do roku 1937, kdy se zastavilo. Tempo růstu ale po celé sledované období soustavně klesalo z 7,55% roku 1934 na 0,68 v roce 1937. Ve srovnání s celorepublikovým průměrem bylo v roce 1934 vyšší, roku 1935 shodné a v letech 1936 a 1937 nižší. Výroba v tvarůžkárnách se také stupňovala až do roku 1937. Jejich růst vrcholil v roce 1936, kdy se oproti předchozímu roku zvětšila výroba o 7,72%, ale hned v příštím roce se zcela zastavil. Zde srovnání s průměrem celé ČSR ukazuje, že rostly v letech 1933 a 1934 shodným tempem, v následujících letech pak pomaleji.

Mlékárny se na výrobě tvarůžků v roce 1933 nepodílely vůbec a v pozdějších letech jen minimálně. Jejich podíl dosáhl svého vrcholu v roce 1935 s hodnotou 1,43% a do roku 1937 klesl na mizivou desetinu procenta. Podíl másáren na celkové produkci se pohyboval mezi 11% a 14,5% a byl výrazně vyšší než v Čechách. Tvarůžkárny se na celkové produkci podílely 84-88%, což bylo naopak méně než v Čechách. Dá se proto předpokládat, že v Čechách byly na výrobu tvarůžků zakládány speciálně zaměřené podniky, zatímco na Moravě kde výroba vycházela z místní tradice byl vyšší podíl i přímo nespecializovaných závodů.

Výroba moravských tvarůžkáren měla zásadní podíl na celorepublikové produkci a je proto pravděpodobné, že za utlumením jejího růstu stála po několikaleté konjunktury nasycenost trhu. Tuto domněnku by mohla podpořit i skutečnost, že mlékárny, ač se v roce 1933 výrobou tvarůžků nezabývaly (nebo jen minimálně v celorepublikovém měřítku) využily výrobní konjunktury v letech 1934-1936 a začaly s vlastní výrobou tvarůžků, kterou ovšem hned po nasycení trhu rychle opustily.

5.2.3. Výroba v jednotlivých typech závodů ve 30. letech

Statistiky z let 1933-1936 nabízejí možnost vyložit výrobu tvarůžků s ohledem na typ závodu v němž se vyráběly.

Výroba tvarůžků v mlékárnách

Výroba tvarůžků v mlékárnách se na celkové produkci tvarůžků podílela jen nepatrně. Její podíl na celkové výrobě se ve sledovaném období pohyboval mezi 0,23% a 1,27%. Značné kolísání vykazovalo množství zde vyrobených tvarůžků; zatímco v roce 1934 se produkce zvedla více jak desetinásobně oproti předchozímu roku, mezi léty 1936 a 1937 došlo k poklesu produkce na jednu pětinu.

V letech 1934-1936, kdy byla produkce největší dominovala ve výrobě Morava, naopak ve dvou letech s nižší produkcí (1933 a 1937) pocházela většina tvarůžků vyrobených v mlékárnách z Čech.

Mlékárny zabývající se výrobou Olomouckých tvarůžků patřily svou denní kapacitou výroby k mlékárnám středně velkým. Výroba tvarůžků v mlékárnách měla jen doplňkovou funkci k jinému, hlavnímu předmětu podnikání. K účelovému navýšení výroby tak mohlo dojít v letech se zvýšenou poptávkou.

Výroba tvarůžků v másárnách

Másárny po celé sledované období přispívaly k celkové produkci tvarůžků stabilním podílem, který činil 10%-12%. To znamená, že i když tvarůžky nebyly hlavním produktem podniků označených jako másárny, přesto měly své pevné místo v jejich škále produktů. Nejnižší podíl na celkové výrobě tvarůžků měly másárny roku 1934, nejvyšší naopak v příštím roce 1935. Množství zde vyrobených tvarůžků se zvyšovalo, i když ne rovnoměrně. K největšímu růstu výroby (o 35,57%) došlo mezi léty 1934 a 1935, naopak mezi léty 1935 a 1936 výroba poklesla (o 6%).

Tvarůžky v másárnách byly téměř výlučně vyráběny na Moravě. Podíl Čech je po celé období velmi malý (2-5% celkové produkce tvarůžků v másárnách).

I když se tvarůžky v másárnách vyráběly po celé sledované období takřka napříč všemi velikostními kategoriemi těchto podniků, jednoznačné prvenství v jejich produkci si po celou dobu udržovaly velké závody s denní kapacitou výroby 10 000-20 000 litrů mléka denně.

Výroba tvarůžků v sýrárnách

V sýrárnách byla vykázána výroba tvarůžků jen v roce 1933 a to v zcela zanedbatelném množství ve srovnání s celkovou produkcí. Domníváme se, že tato skutečnost byla způsobena nepřesností ve statistice, kdy byly některé tvarůžkářské živnosti (jednalo se o malé podniky) vykázány jako sýrárny.

Výroba tvarůžků v tvarůžkárnách

Tvarůžkárny měly zcela zásadní podíl na výrobě tvarůžků, který v roce 1933 dosahoval 90% veškeré produkce. V letech 1934 a 1935 přechodně poklesl na 89% respektive na 86%, ale v roce 1936 se opět zvýšil na 88%, kde se udržel i následujícího roku. Přechodný pokles podílu tvarůžkáren na celkové produkci byl způsoben větší dynamikou rozvoje výroby tvarůžků v jiných typech podniků, zejména v másárnách, které právě roku 1935 vykázaly meziroční nárůst výroby tvarůžků o téměř 36%. Množství vyrobených tvarůžků se stále, i když ne rovnoměrně, zvyšovalo, z 3 117 800 kg v roce 1933 na 3 802 900 kg v roce 1937.

Na počátku sledovaného období pocházelo více než 4/5 tvarůžků vyrobených v tvarůžkárnách z Moravy a ve Slezsku a tento podíl se do roku 1937 jen mírně snížil. K tomuto vývoji došlo v důsledku dynamičtějšího růstu produkce tvarůžkáren v Čechách než na Moravě a ve Slezsku.

Když se na produkci tvarůžkáren podíváme podrobněji a využijeme dělení závodů podle jejich denní výrobní kapacity¹¹⁶, které nám rovněž nabízejí statistiky z let 1933-1936 dostaneme o tvarůžkářství barvitější obraz.

V tvarůžkárnách se v roce 1933 vyrobilo celkem 3 117 800 kg tvarůžků, což představuje 89,57% celoroční produkce tvarůžků všemi typy závodů. Nejvíce (46%) se tvarůžků vyrobilo v tvarůžkárnách s denní kapacitou výroby nad 2500 kg sýrů, tedy v těch největších podnicích. 19% připadlo na střední podniky s denní kapacitou výroby 500-1000 kg sýrů. Nejméně se vyrobilo v nejmenších závodech, tedy v těch s kapacitou výroby pod 25 kg/den.

Roku 1934 vzrostla produkce na 3 313 500 kg, což tvořilo 89,09% celkové produkce. 47% vyrobených tvarůžků opět připadlo na největší podniky s denní

¹¹⁶ Viz. příloha 19.

kapacitou nad 2500 kg sýrů, 18% vyrobeného množství na střední závody s denní kapacitou 500-1000 kg sýrů/den.

Růst produkce pokračoval i v roce 1935, kdy se v tvarůžkárnách vyrobilo 3 441 800 kg, tedy 86,41% celkové výroby na území ČSR. V tomto roce připadlo na největší závody 48% výroby, na druhém místě byly podniky s denní výrobní kapacitou 500-1000 kg sýrů se 17%.

V roce 1936 vzrostla výroba na 3 735 600 kg a představovala 87,94% celorepublikové produkce. V tomto roce byl podíl největších závodů 46%, který byl následován 16% podílem podniků s denní výrobní kapacitou 500-1000 kg.

V roce 1937 dosáhla výroba svého maxima ve sledovaném období - 3 802 900 kg tvarůžků, což tvořilo 87,58% celkové produkce. Nejnižší produkce byla zaznamenána hned roku 1933.

V roce 1933 se 82% tvarůžků vyrobených v tvarůžkárnách vyrobilo na Moravě a ve Slezsku, zbytek v Čechách. Toto číslo zůstalo následující rok stejné, v roce 1935 se nepatrně snížilo na 81% ve prospěch Moravy a Slezska a i následujícího léta zůstalo stejné. Rok 1937 přinesl snížení moravského podílu na produkci tvarůžkáren na 79% a tedy zákonitě posílení českého podílu na 21%. Podíl českých tvarůžkáren na celkové produkci všech tvarůžkáren se po celé sledované období zvyšoval, z počátečních 18% na konečných 21%. (tzn. že české tvarůžkárny vykazovaly větší růst než moravské).

Výroba tvarůžků v tvarůžkárnách vzrostla v roce 1934 oproti předchozímu roku o 6%, v roce 1935 rostla výroba o 4%, tedy pomaleji, ale hned v následujícím roce 1936 se tempo růstu výroby zrychlilo a ve sledovaném období dosáhlo svého rekordu s 8,5% nárůstem oproti roku 1935. Rok 1937 ovšem přinesl znatelné zpomalení růstu na necelé 2%, přičemž výroba na Moravě a ve Slezsku přestala růst úplně.

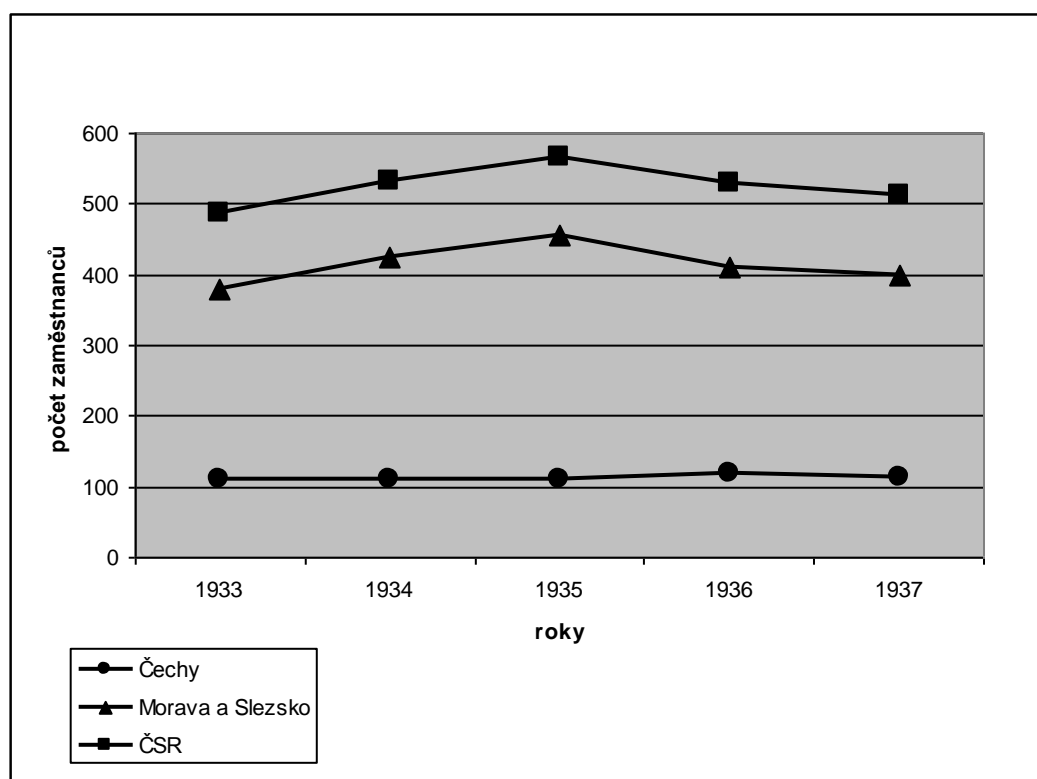
V průběhu celého sledovaného období byl podíl nejmenších výroben (pod 25kg sýrů denně) na celkové výrobě tvarůžkáren zanedbatelný. Podíl malých výroben (jako malé uvažovány kategorie denní produkce 25-50 a 50-100 kg sýrů) byl nízký a postupně se snižoval. Podíl středních výroben (uvažovány kategorie 100-250 a 250-500 kg sýrů/den) se zvýšil i když nijak podstatně. Podíl velkých výroben se u kategorie 500-1000 kg sýrů/den snížil, zatímco u vyšší kategorie 1000-2500 kg zvýšil (vlastně takřka zdvojnásobil). Největší tvarůžkárny (s denní kapacitou výroby nad 2500 kg sýrů) se po celé sledované období podílely na celkové produkci tvarůžkáren 46-48%. Na celkové produkci tvarůžků se přitom podílely stabilně dvěmi pětinami.

5.3. Zaměstnanci v tvarůžkárnách

5.3.1. Počet zaměstnanců

O počtu zaměstnanců v tvarůžkářských podnicích před rokem 1933, kdy se začaly vést podrobné statistiky, nejsme informováni. Jedinou výjimkou v tomto ohledu je dílčí zmínka k roku 1916, kdy měli loštičtí tvarůžkáři zaměstnávat na 100 lidí.¹¹⁷

Počet zaměstnanců v tvarůžkárnách v ČSR v 1933-1937

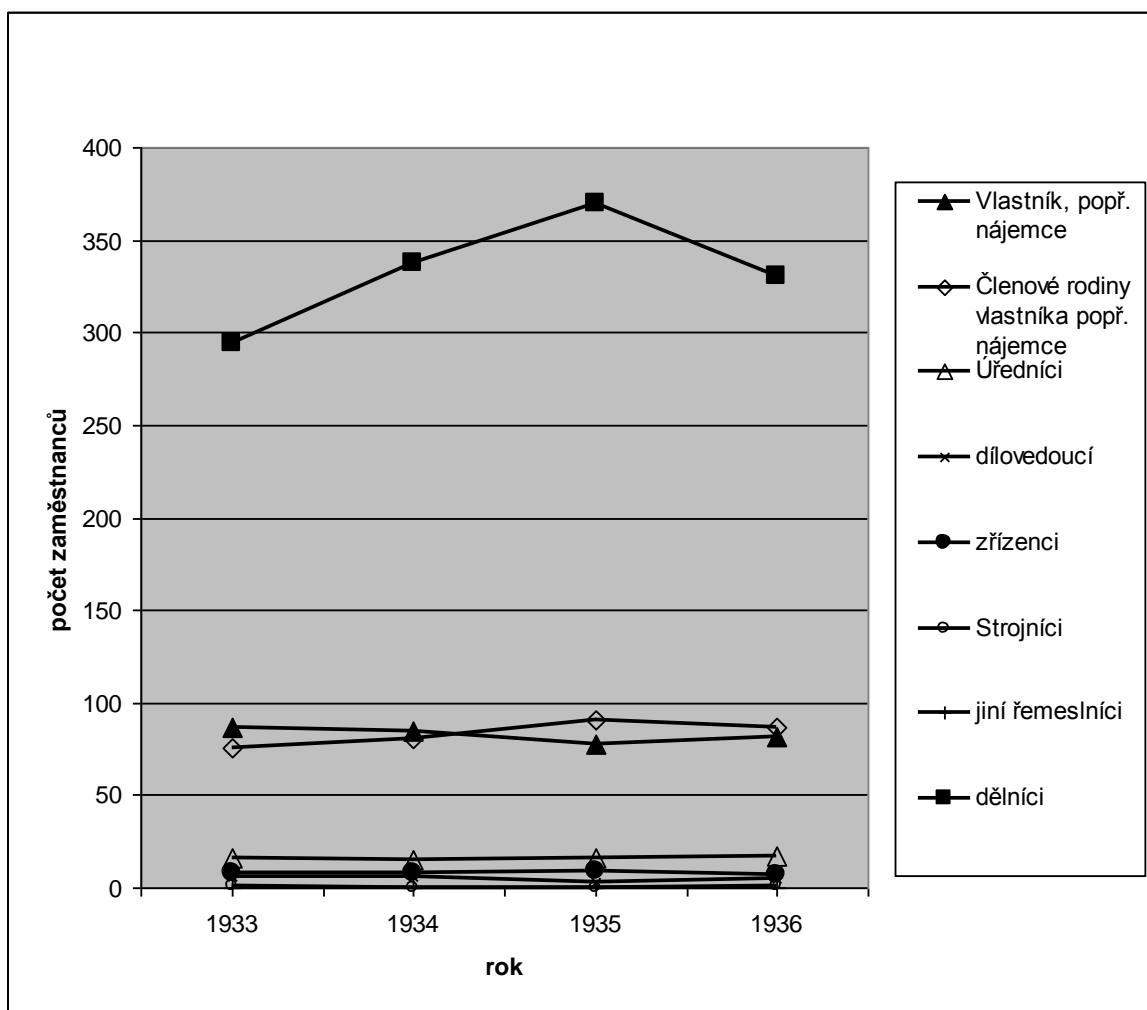


Zdroj: Příloha 20-23.

Počet zaměstnaných v tvarůžkárnách v prvním sledovaném roce 1933 činil 488 osob. Tento počet stoupl do roku 1934 na 533 osob a v roce 1935 dosáhl svého maxima s 567 osobami. V následujících dvou letech nastal jistý pokles na 529 zaměstnanců v roce 1936, respektive na 513 pracovníků v roce 1937.

¹¹⁷ Richard Fischer, *Loštice ve svém nár. hospod. a kulturním vývoji od r. 1848, díl III. (část hospodářská)*, s. 562. Strojopisný dokument uložen ve Vědecké knihovně Olomouc.

Struktura zaměstnanců v tvarůžkárnách v ČSR v 1933-1936



Zdroj: Příloha 20-23. Jako dělníci uvažováni kategorie dělníci odborní a nekvalifikovaní; jako úředníci uvažováni kategorie úředníci odborní a administrativní.

Hlavní pracovní silou v tvarůžkárnách byli ve sledovaném období dělníci. Jejich podíl na celkové zaměstnanecké struktuře se pohyboval mezi 60 % (v roce 1933) a 65% (v roce 1935). Další významnou pracovní silou v tvarůžkárnách byli členové rodin vlastníka, kteří se na celkovém počtu zaměstnanců podíleli 15-16%. Samotní vlastníci tvarůžkáren přispívali k celkové pracovní síle závodů 14-18%. Úředníci byli zaměstnáváni málo, jejich podíl byl ale stabilní a dosahoval 3% na celkovém počtu zaměstnaných. Zřízenci byli zaměstnáváni ještě méně, ale jejich podíl byl rovněž stabilní s 1-2%. Podíl dílovedoucích se pohyboval kolem 1%. Strojníci byli zaměstnáváni minimálně, jiní řemeslníci vůbec.

Průměrný počet zaměstnanců na jeden závod vzrostl z 5,6 v roce 1933 na 6,4 roku 1937, přičemž v roce 1935 dosáhl dokonce hodnoty 7,2 osoby na jeden závod.¹¹⁸

Podíl žen na celkovém počtu zaměstnanců byl vysoký a pohyboval se v rozmezí 71-75% všech zaměstnanců, přičemž nejvyšší hodnoty dosáhl v roce 1935, kdy byla i celková zaměstnanost nejvyšší a nejnižší naopak v roce 1933, kdy celkový počet pracujících v tvarůžkárnách dosahoval nejnižších čísel.

Podíl českých tvarůžkáren na celkové zaměstnanosti se pohyboval od 19% (v roce 1935) k 23% (v roce 1936). Tamní podniky se po celou dobu vyznačovaly nižším průměrným počtem zaměstnanců na jeden závod. Moravské tvarůžkárny zaměstnávaly 77-81% zaměstnaných v tvarůžkárnách.

V roce 1933¹¹⁹ bylo v tvarůžkárnách zaměstnáno celkem 488 osob, z toho 140 mužů a 348 žen. Na jeden závod tak připadlo průměrně 5,6 osoby. Vlastníků pracovalo ve svých podnicích 87, které doprovázelo 76 jejich rodinných příslušníků. Odborný úředník nebyl zaměstnán ani jeden, administrativních úředníků pracovalo v tvarůžkárnách 16. Dílovedoucích bylo zaměstnáno 6 a jako zřízenci bylo uvedeno 8 osob. Odborných dělníků bylo zaměstnáno 97, učeň ani jeden. Ve všech tvarůžkárnách dále pracoval jediný strojník a jako jiný řemeslník nebyl zaměstnán nikdo. Nekvalifikovaných pomocných dělníků bylo zaměstnáno 197, z toho 7 mladších 16 let. V Čechách pracovalo 109 zaměstnanců (22%), z toho 32 mužů a 77 žen. Průměrný počet zaměstnanců na jeden závod byl jen nepatrně vyšší než na Moravě a činil 5,7 osoby. Na Moravě bylo zaměstnáno 379 osob (78%), 108 mužů a 271 žen. Počet zaměstnanců na jeden závod činil 5,6 osoby.

V roce 1934¹²⁰ bylo v tvarůžkárnách zaměstnáno 533 osob, 150 mužů a 383 žen. V jednom závodě bylo tak průměrně zaměstnáno 6,1 osoby. V celkovém počtu zaměstnanců tak došlo oproti minulému roku k nárůstu o 45 osob, neboli o 9%. Průměrný počet zaměstnanců na jednu tvarůžkárnu vzrostl o 0,5 osoby. Zaměstnáno bylo 85 vlastníků závodů, 81 jejich rodinných příslušníků, 1 odborný úředník, 14 administrativních. Dále 6 dílovedoucích a 8 zřízenců; obě tato čísla zůstala stejná. Odborných dělníků bylo zaměstnáno 85, což značí jistý pokles, učeň žádný. Rovněž tak nebyl zaměstnán (nebo vykázán) žádný strojník, či jiný řemeslník. Naopak vzrostl počet zaměstnaných nekvalifikovaných dělníků a to o 56 osob na 253, což znamená o 28%

¹¹⁸ Viz. příloha 20-24.

¹¹⁹ Viz. příloha č. 20.

¹²⁰ Viz. příloha č. 21.

oproti minulému roku. Z nich bylo 16 mladších 16 let. V Čechách pracovalo 109 zaměstnanců (20%), z toho 34 mužů a 75 žen. Průměrný počet zaměstnanců na jeden závod poklesl oproti minulému roku a s 4,7 osobami na závod byl nižší o téměř dva zaměstnance oproti závodům moravským. Na Moravě bylo zaměstnáno 424 osob (80%), 116 mužů a 308 žen. Počet zaměstnanců na jeden závod vzrostl o celou osobu a činil 6,6 zaměstnance.

Roku 1935¹²¹ se počet zaměstnanců tvarůžkáren zvýšil o 34 osob (tedy o 6%) na celkových 567. Z toho bylo 141 mužů a 426 žen. Zajímavé je, že poklesl počet zaměstnaných mužů, zatímco počet zaměstnaných žen se nadále zvyšoval. V jednom závodě tak průměrně pracovalo 7,2 osoby, což značí další nárůst o 1,1 osoby oproti předchozímu roku. Zaměstnáno bylo 78 vlastníků závodů (pokles souvisí s poklesem počtu závodů) a 91 členů jejich rodin. Dále v tvarůžkárnách pracovali 2 odborní a 14 administrativních úředníků, 3 dílovedoucí a 9 zřízenců. Pokračoval pokles odborných dělníků, kterých bylo nyní zaměstnáno 70. Strojník ani žádný jiný řemeslník zaměstnán nebyl. Zaměstnaných nekvalifikovaných dělníků přibýlo 47, tedy o 19%, na rovných 300. Z nich bylo 24 mladších 16 let. V Čechách pracovalo 110 zaměstnanců (19%). Průměrný počet zaměstnanců na jeden podnik činil 5,5 osoby. Na Moravě bylo zaměstnáno 457 osob (81%). Počet zaměstnanců na jeden závod zde dále rostl a dosáhl hodnoty 7,7 osoby. V roce 1936¹²² došlo k poklesu počtu zaměstnanců v tvarůžkárnách, z 567 na 529, tedy o 7%. Mužů bylo zaměstnaných 149, žen 380. Průměrný počet zaměstnanců v jednom závodě poklesl oproti minulému roku o 8 desetin na 6,4 osoby. 82 zaměstnaných byli vlastníci podniků 87 jejich příbuzní. Odborní úředníci byli zaměstnáni dva, administrativních 15. Dílovedoucích pracovalo v tvarůžkárnách 5, zřízenců 7 a přibyl i jeden strojník. Protože se oproti minulému roku při statistickém šetření snížil počet zjišťovaných kategorií a tak již nebylo rozlišováno mezi kvalifikovanými a nekvalifikovanými dělníky nelze říci, zda pokračoval pokles prvně jmenovaných na úkor druhých, jak napovídal trend předcházejících let, nebo se snížením počtu zaměstnanců se tento proces zastavil. Ostatních zaměstnanců bylo celkem 330. V Čechách bylo zaměstnáno 120 osob (23%) s průměrem 5,5 zaměstnance na jeden podnik. Na Moravě se počet pracujících v tvarůžkárnách snížil na 409 lidí (77%) s průměrem 6,7 osoby na podnik.

¹²¹ Viz. příloha č. 22.

¹²² Viz. příloha č. 23.

V roce 1937¹²³ došlo k dalšímu zúžení kategorií při shromažďování statistických dat. K dispozici proto nemáme dostatečné údaje umožňující širší porovnání s předchozími roky. Průměrný počet zaměstnanců na jednu tvarůžkárnu zůstal stejný jako loni a činil 6,4 osoby.

Vlastníků či nájemců a jejich rodinných příslušníků pracovalo v tvarůžkárnách celkem 159, dále jeden odborný a 15 administrativních úředníků. 338 zaměstnanců bylo vedeno jako ostatní. V tomto roce pracovalo v českých tvarůžkárnách 114 lidí (22%) a na jeden podnik tak připadlo průměrně 5,5 osoby. Na Moravě a ve Slezsku se počet zaměstnaných mírně snížil a činil 399 pracujících (78%), zatímco na jeden závod připadlo 6,7 osoby.

Zaměstnanci podle velikosti závodů

Po celé sledované období pracovali ve svém závodě až na jednu či dvě výjimky všichni vlastníci či nájemci. Ti spolu se svými příbuznými tvořili hlavní pracovní sílu v podnicích až do velikostní kategorie 50-100 kg tvarůžků/den včetně. Tvarůžkárny této velikosti je proto možné označit jako rodinné podniky. I ve dvou následujících kategoriích měli vlastníci a jejich příbuzní významný podíl na celkové pracovní síle podniku. Hlavní pracovní silou se však od velikostní kategorie podniku 100-250 kg tvarůžků/den stali námezdní dělníci a jejich podíl na celkovém počtu zaměstnanců v následujících kategoriích nadále rostl. V poslední kategorii největších závodů byl již počet zaměstnaných vlastníků a jejich rodinných příslušníků velmi malý. Úředníci nebyli v malých tvarůžkárnách zaměstnáváni vůbec a až do závodů s denní produkcí nad 500 kg tvarůžků se objevovali jen zřídka. I v největších podnicích byl ale nejčastěji zaměstnán jen jeden nebo dva úředníci v jednom podniku. Dílovedoucí byli nejčastěji k nalezení ve středních podnicích. Zřízení pracovali převážně v těch největších podnicích. V závodech s denní kapacitou výroby nad 2500 kg tvarůžků pracovalo v roce 1933 37% všech v tvarůžkárnách zaměstnaných dělníků. Tento podíl se v následujících letech zvyšoval a roku 1935 dosáhl 51%; ovšem hned v dalším roce poklesl zpět na původních 37%. V nejmenších závodech s kapacitou výroby do 25 kg tvarůžků za den nepřekročil průměrný počet zaměstnanců v jednom podniku za sledované období 2 osoby. V následující kategorii 25-50 kg zůstal průměrný počet zaměstnanců po celou dobu mírně nad číslem 2. V další kategorii 50-100 kg došlo ke snížení průměrného

¹²³ Viz. příloha č. 24.

počtu zaměstnanců o 4 desetiny, z 3,1 roku 1933 na 2,7 v roce 1936. V kategorii 100-250 kg se snížil průměrný počet zaměstnanců o celou osobu, z 5,4 na 4,4 zaměstnance, přičemž v roce 1935 dosáhl jen 3,6 zaměstnance. V kategorii 250-500 kg se zvýšil průměrný počet zaměstnanců z 5,6 na 6,7, když v roce 1935 dosahoval 7,5. U závodů velikosti 500-1000 kg tvarůžků/den došlo ke snížení průměrného počtu zaměstnanců na závod z 14,3 v roce 1933 na 11,3 v roce 1936. U skupiny 1000-2500 kg se průměrný počet zaměstnanců snížil z 30 na 21. U největších závodů s denní výrobní kapacitou nad 2500 kg tvarůžků zaznamenáváme postupný nárůst průměrného počtu zaměstnanců na závod, z 42,3 v roce 1933 až na 69 v roce 1935. V roce 1936 se ale jejich počet znatelně snížil na 46,7. V největších závodech (kategorie nad 2500 kg sýrů/den) bylo zaměstnáváno 26 (v roce 1933) až 37%(v roce 1935) všech zaměstnanců.

Zaměstnanci ve výrobě sýrů v Československu v letech 1933-1937

roky	tvarůžkárny			Mléčný průmysl celkem			podíl zaměstnaných v tvarůžkárnách na mléčném průmyslu
	muži	ženy	celkem	muži	ženy	celkem	
1933	140	348	488	3546	2388	5934	8,22
1934	150	383	533	3650	2605	6255	8,52
1935	141	426	567	3899	2861	6760	8,39
1936	149	380	529	3966	2975	6941	7,62
1937	136	377	513	3725	2961	6686	7,67

Zdroj: *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 30, *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 132, *Zprávy S.Ú.S.*, 1936, č. 124, *Zprávy S.Ú.S.*, 1937, č. 148. Výpočty procent vlastní na základě uvedených zdrojů.

V rámci celého Československa se podíl zaměstnaných v tvarůžkárnách na všech zaměstnaných osobách v mléčném průmyslu snižoval z 8,2% v roce 1933 na 7,7% v roce 1937.

Zaměstnanci ve výrobě sýrů v Českých zemích v letech 1933-1937

roky	sýrárny			tvarůžkárny			Mléčný průmysl celkem			podíl zaměstnaných v tvarůžkárnách na mléčném průmyslu
	muži	ženy	celkem	muži	ženy	celkem	muži	ženy	celkem	
1933	83	79	162	140	348	488	2939	2166	5105	9,56
1934	84	120	204	150	383	533	3036	2333	5369	9,93
1935	83	124	207	141	426	567	3240	2597	5837	9,71
1936	102	137	239	149	380	529	3314	2672	5986	8,84
1937	70	108	178	136	377	513	3161	2677	5838	8,79

Zdroj: *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 30, *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 132, *Zprávy S.Ú.S.*, 1936, č. 124, *Zprávy S.Ú.S.*, 1937, č. 148. Výpočty procent vlastní na základě uvedených zdrojů.

Podíl zaměstnaných v tvarůžkárnách v českých zemích na celém mléčném průmyslu ve sledovaném období poklesl z necelých 10 % na 9%. Na rozdíl celého mléčného průmyslu tvořily v tvarůžkárnách hlavní pracovní sílu ženy. V tvarůžkárnách bylo v sledovaném období zaměstnáno 2,2x až 3x více zaměstnanců než v sýrárnách.

5.3.2. Postavení zaměstnanců

Dokud bylo hlavním výrobním způsobem tvarůžků jejich ruční formování a tvarůžkář byl tak zcela závislý od schopností a dovedností zaměstnaných žen, bylo jejich postavení zřejmě relativně uspokojivé. Příznivě ve prospěch zaměstnanců navíc mohla působit vzájemná konkurence mezi tvarůžkáři a poptávka po kvalitních pracovnicích.¹²⁴ Na počátku 20. století se uvádí denní mzda pleskačky ve výši 2,40 K. Placeny byly buď podle vyrobeného množství tvarůžků, nebo dostávaly mzdu denní či týdenní.¹²⁵ Postupná mechanizace ve výrobě snižovala nároky na kvalifikaci zaměstnanců a zbavila tak vlastníky tvarůžkáren závislosti na jejich dovednostech (zejména pleskaček). Požadavek nízké kvalifikace, kterou mohlo navíc lehce poskytnout krátké zaučení v samotném podniku, a přetlak volných pracovních sil na venkově udržovaly hladinu mezd zaměstnanců na nízké úrovni. Mzdy u firmy Jaroslav Dubský, která patřila k největším tvarůžkárnám, se ve 30. letech 20. století u dělnic pohybovaly mezi 1,30-1,50 K za hodinu. Fyzicky náročnější práce dělníků-mužů byly placeny 2 K za hodinu.¹²⁶ Pracovní doba se řídila aktuální potřebou a odrážely se v ní sezónní výkyvy poptávky po tvarůžcích. Zatímco někdy byly dělnice vysazovány bez nároku na podporu, v sezóně mohla týdenní pracovní doba dosahovat až 70 hodin.¹²⁷ Nevelká fyzická náročnost předurčovala zaměstnávání žen jako dominantní části dělnictva, přičemž výkyvy v konjunktuře mohly být snadno řešeny jejich přijímáním či propouštěním, zřejmě především z domácností.

¹²⁴ *Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1891*, Olmütz 1892, s. 34.

¹²⁵ Pavelka, Jan: Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, 1907, s.13.

¹²⁶ Tyto hodnoty se shodují s údaji o mzdách, které dle necitovaných mzdových výkazů „z největší loštické tvarůžkárny z ledna a února 1932“ uvádí Josef Bieberle, „Pravé olomoucké tvarůžky“ z Loštic, in: *Vlastivědné zajímavosti*, č. 59, Šumperk 1972, nestránkováno.

¹²⁷ SOKA Šumperk, fond Městský národní výbor Loštice, inv.č. 39, karton 5, Továrna na tvarůžky fy Dubský.

Ačkoliv se nedají uvedené poměry vztahovat na všechny tvarůžkářské provozy bez výjimky, je s ohledem na stejný charakter a způsob výroby u největších závodů pravděpodobné, že v nich pracovní podmínky byly obdobné.

5.4. Vývoz tvarůžků

5.4.1. Vývoz obecně

Informace o dodávkách tvarůžků mimo oblast Moravy v hlubší minulosti máme k dispozici od rozličných autorů. Tyto zprávy sice nemusí být nepravdivé, jsou ale nedoložené a proto jen stěží ověřitelné.

Nejhlouběji do minulosti jdoucí zmínku o vývozu olomouckých tvarůžků tak nalézáme u Johanna Kuxe. Podle něj měli již roku 1691 prodávat olomoučtí obchodníci tvarůžky „jednak až do Brna, Vídně, Terstu a jednak do Prahy, Vratislavi a jinam“¹²⁸. Další zmínka se vztahuje k 50. a 60. létům 19. století, kdy měly být tvarůžky vyváženy až „za moře“.¹²⁹ Christian d'Elvert píše, že „sýr z okrsku olomoucké obchodní komory se vyváží nejenom do všech zemí rakouského státu, ale také do skoro všech důležitějších míst v Evropě, ba i do Ameriky v množství nikoliv nepatrném“.¹³⁰ Přitom je pravděpodobné, že se jedná právě o tvarůžky. Rovněž tak zpráva z první mlékařské výstavy, která se konala ve Vídni roku 1872 sděluje, že tvarůžky byly rozesílány do celého světa.¹³¹

Otázkou ale zůstává, jaké konkrétní množství tvarůžků bylo ročně vyváženo do ciziny a kolik procent z celkové produkce tak bylo určeno na export. V tomto směru nás prameny neinformují.

Koncem 19. a na počátku 20. století se podle zpráv olomoucké OŽK vyvážely tvarůžky do Německa, Rumunska, Srbska, Bulharska, Severní Ameriky, Ruska a Anglie. Hlavním odběratelem byl ale vnitřní rakousko-uherský trh – jako nejdůležitější odbytové oblasti se uvádějí Horní a Dolní Rakousy s Vídní, poté Čechy, Slezsko, Halič

¹²⁸ Kux, Johann: *Die Deutsche Siedlungen um Olmütz*, Olomouc 1943.

¹²⁹ Fischer, Richard: *Loštice ve svém nár. hospod. a kulturním vývoji od r. 1848, díl 3 (část hospodářská)*. Strojopisný dokument uložen ve Vědecké knihovně Olomouc.

¹³⁰ D'Elvert, Christian: *Die Culturfortschritte Mährens und Österreichisch-Schlesiens, besonders im Landbaue und in der Industrie, während der letzten hundert Jahre*, Brünn 1854, s. 170.

¹³¹ *Mittheilungen der kais. königl. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft für Ackerbau, Natur-, und Landeskunde*, 1872, č. 25, s. 197.

a Uhry.¹³² K zmiňovanému exportu do Ameriky nejspíše vedlo to, že si vystěhovavší se krajané nedokázali tvarůžky odpustit ani ve své nové vlasti.¹³³

Rudolf Hrabě píše, že před I. světovou válkou se jen z olomoucké oblasti mělo dodávat do Vídně a na území pozdějšího Rakouska ročně více než 150 vagonů tvarůžků a do Budapešti a maďarských měst na 100 vagonů olomouckých tvarůžků ročně. Mimo to podle něj mělo být značné množství tvarůžků konzumováno v Haliči, Bosně a Terstu a hlavně v Německu.¹³⁴

Co do kvantity exportu zde ale Hraběti do určité míry protiřečí Macalík, který píše, že se do Maďarska před válkou odbyl týdně jeden vagon tvarůžků, tedy polovina množství uváděného Hrabětem.¹³⁵

Celkový vývoz tvarůžků z olomoucké oblasti v předválečné době měl přitom dosahovat 4-5 vagonů tvarůžků týdně.¹³⁶ To by znamenalo, že se ročně z této oblasti vyvezlo 208 až 260 vagonů, tedy 2 080 – 2 600 tun. Ve srovnání s uvedeným vývozem do Rakouska a Uher tak vidíme, že vnitřní rakousko-uherský trh skutečně byl hlavním odběratelem tvarůžků. V této souvislosti je zajímavá zmínka z Mlékařský listů, že $\frac{3}{4}$ předválečné hněvotínské produkce tvarůžků se vyváželo.¹³⁷ Hněvotín byl v této době stále ještě hlavním centrem výroby tvarůžků. I když ze sdělení není patrné, zdali se tvarůžky vozily jen mimo region (Moravu), nebo mimo území pozdější ČSR, je zřejmé, že hněvotínská produkce nebyla ve své převážné většině určena pro místní spotřebu. Vývoz v tomto množství až za hranice Rakousko-Uherska se jeví jako značně nepravděpodobný.

Vypuknutí první světové války přineslo dopravní těžkosti a přerušení dosavadních obchodních spojení. Následný rozpad Rakousko-Uherska a vznik nástupnických států přinesl vývozcům tvarůžků potíže; dříve domácí trhy se totiž náhle staly exportní cizinou. Ze stejného důvodu jsme o dodávkách tvarůžků na tato území lépe informováni až po vzniku ČSR. I přesto byl ale odbyt tvarůžků v zahraničí

¹³² *Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1906*, Olmütz 1907, s. 153.

¹³³ *Kronika řemesel, obchodu, živností a výroby v oblasti Obchodní a živnost. komory v Olomouci*, Olomouc 1942, s. LVII.

¹³⁴ ZA Opava, pob. Olomouc, fond: OŽK Olomouc, inv. č. 18044, sg. XVII, karton 2139, Propagační akce k odbytu olomouckých tvarůžků v zahraničí.

¹³⁵ Basil Macalík, Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 323.

¹³⁶ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12508, sg. VI Ab 2, č. kart. 1478, Vývoz sýrů a olomouckých tvarůžků zejména do Polska a Maďarska.

¹³⁷ *Mlékařské Listy*, roč. III. (XIII) 1921, č. 6, s. 106.

zpočátku dobrý, protože Německo nemělo na jejich dovoz clo žádné a Rakousko pak jen „zcela nepatrné“.^{138,139}

V roce 1924 se vývoz sýrů začal zvyšovat; celkové množství vyvezených sýrů bylo v červenci 1924 dvojnásobné oproti červenci minulého roku. Vývoz do Polska se přitom zdesetinásobil a do Německa dokonce zdvacetinásobil.¹⁴⁰ V květnu 1924 bylo vyvezeno celkem všech sýrů (z nichž podstatnou část tvořily tvarůžky) za 2 425 224 Kč, českého piva přitom bylo ve stejném měsíci vyvezeno za 2 750 000 Kč.¹⁴¹

Co se týče přesnějších údajů, nalézáme u Macalíka, že v letech 1928, 1929 a 1930 se průměrně ročně vyvezlo 3509 tun tvarohu a tvarůžků v ceně 24 811 000 Kč, z čehož do Rakouska 1794 tun v ceně 13 135 000 Kč. V roce 1929 byla cena vyvezeného zboží za první pololetí do ciziny 12 827 000 Kč, kdežto v roce 1930 pouze 11 188 000 Kč; z toho do Rakouska v roce 1929 7 570 000 Kč a v roce 1930 6 710 000 Kč.¹⁴²

Tyto údaje jsou ale kvůli směšování tvarůžků s tvarohem problematické a nelze z nich poznat kolik se vlastně vyvezlo samotných tvarůžků. Přesto poukazují na významnou pozici Rakouska v čs. zahraničním obchodu s těmito potravinami. Podle Rudolfa Hraběte, který vycházel ze zdanění obrátovou daní, mělo být v roce 1928 v Československu prodáno tvarůžků v hodnotě 22 217 194 Kč.¹⁴³ Při porovnání s Macalíkem uváděnou průměrnou hodnotou exportu tvarohu a tvarůžků pro léta 1928-1930 (24 811 000 Kč) tak můžeme hrubě odhadovat, že k domácímu konzumu byla určena pouze přibližně polovina celkové produkce tvarůžků. Zahraniční trhy a rakouský zvláště tak měly pro tvarůžkářství zásadní význam.

Nepřesná a zavádějící čísla ohledně vývozu tvarůžků podle našeho názoru poskytuje statistika, kterou vypracovala olomoucká obchodní a živnostenská komora v roce 1930 za léta 1927-1929. Jednak sběr dat probíhal jen mezi členy Svazu sýráren severo- a středomoravských, jednak do souhrnu vývozu v kg nebyli zahrnuti někteří výrobci, ač do celkové hodnoty v Kč ano. Navíc jsou vykazovaná čísla při porovnání s celkovým vývozem sýrů, a zvláště s tvrzením samotného Svazu sýráren severo- a

¹³⁸ Macalík, tamtéž.

¹³⁹ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12508, sg. VI Ab 2, č. kart. 1478, Vývoz sýrů a olomouckých tvarůžků zejména do Polska a Maďarska.

¹⁴⁰ *Mlékařské listy*, roč. VI. (XVI), č. 9, s. 186.

¹⁴¹ Tamtéž, č. 9, titl. strana.

¹⁴² Macalík, tamtéž.

¹⁴³ Rudolf Hrabě, Z historie olomouckého tvarůžkářství, in: *Průmysl potravin*, č. 5, r. 1952, s. 229.

středomoravských z roku 1939, podle něhož měla před hospodářskou krizí dosahovat hodnota vývozu tvarůžků 12 až 16 mil. korun ročně,¹⁴⁴ neúměrně nízká.¹⁴⁵

Obrázek o vývozu tvarůžků počátkem 30. let si můžeme udělat ze sdělení objevujících se v Mlékařských listech. V roce 1930 se celkem vyvezlo 750 t tvarůžků za 4 290 000 Kč.¹⁴⁶ Vývoz tvarůžků jen z Moravy za leden až březen 1931 činil 21,1 vagonu. Tvarůžky byly vyváženy hlavně do Rakouska.¹⁴⁷ V roce 1931 bylo celkem vyvezeno „ostatních sýrů“ mezi něž patřily tvarůžky 1935 tun za 12 496 000 Kč, v roce 1932 1043,2 tun za 7 964 000 Kč.¹⁴⁸ Vyvezené množství se přitom snižovalo; v roce 1933 bylo vyvezeno všech sýrů již jen 585,5 tun v hodnotě 4 564 000 Kč a v roce 1934 pak 589 tun za 4 073 000 Kč.¹⁴⁹ V prvním pololetí roku 1933 klesl vývoz na polovinu stavu předešlého roku.¹⁵⁰

Přesná statistická data máme k dispozici od Zemské mlékařské a sýrařské školy v Kroměříži pro léta 1931 a 1932. Současně se dovídáme o všech vývozcích olomouckých tvarůžků.¹⁵¹ Data měla sloužit při určování výše kontingentů pro jednotlivé vývozce při uzavírání obchodní smlouvy s Rakouskem na jaře roku 1933.

V roce 1931 bylo celkem vyvezeno 655 394 kg tvarůžků, v roce následujícím ale jen 227 901 kg. Vývoz v roce 1932 se tak zmenšil na 1/3 vývozu roku předchozího. U v roce 1931 největšího vývozce, firmy Nieben Hodonín přitom došlo k poklesu na 21% předchozího stavu a řada jiných vývozců přišla o svá dřívější odbytiště úplně. Tento pokles objemu byl důsledkem opatření omezujících dovoz do Rakouska, které vešly v platnost v květnu 1932. Jak je vidět, rakouský trh měl zcela zásadní význam pro československé vývozce tvarůžků.

Porovnáme-li tyto údaje s celkovým vývozem sýrů v letech 1931 a 1932, jak nás o něm spravují Mlékařské listy, zjistíme, že v roce 1931 se vývoz tvarůžků podílel na

¹⁴⁴ *Mlékařské listy*, roč. XXXI (1939), č. 2.

¹⁴⁵ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 13163, sg. VIC, karton 1634, Statistika vývozu olomouckých tvarůžků do ciziny za léta 1927-1929. Celkové údaje zní takto:

Rok	Počet vyvázejících firem	Vyvezené množství v kg	Hodnota vyvezeného zboží v Kč
1927	8	104 599	1 445 300
1928	10	107 859	1 313 755
1929	11	149 912	2 275 870

¹⁴⁶ *Mlékařské listy*, roč. XXIII, 1931, č. 8., s. 120.

¹⁴⁷ Tamtéž, s. 89.

¹⁴⁸ *Mlékařské listy*, ročník XXV (1933), č. 16., s. 323.

¹⁴⁹ *Mlékařské listy*, ročník XXVII (1935), č. 2., s. 27.

¹⁵⁰ *Mlékařské listy*, ročník XXV (1933), č. 17., s. 345.

¹⁵¹ Viz. příloha č. 31.

celkovém vývozu „ostatních sýrů“ z ČSR 34%; v roce následujícím se ale projevil úbytek vývozu poklesem tohoto podílu na 22%.

Na význam jaký byl výrobě tvarůžků přikládán československými oficiálními místy svědčí zamítnutí vydání cestovního pasu Leonardu Lantschovi v roce 1936. Lantsch pocházel ze staré tvarůžkářské rodiny a sám byl majitelem tvarůžkárny v Hněvotíně. Jeho žádost o vydání cestovního pasu do Rakouska byla zamítnuta s odůvodněním, že je v podezření, že hodlá zakládat tvarůžkářské podniky v cizině a tak ohrožuje důležité hospodářské zájmy ČSR.¹⁵² Ve snaze o soběstačnost v produkci tvarůžků byly po rozpadu Rakousko-Uherska zakládány tvarůžkárny v dřívějších hlavních konzumních oblastech – v Rakousku, Maďarsku a Polsku. Jejich činnost se ale nejspíše kvůli nedostatku kvalifikovaných pracovních sil jeví jako ne příliš úspěšná. Největší tvarůžkárna v zahraničí měla být v rakouském Tullnu.

5.4.2. Vývoz podle zemí

Vývoz do Rakouska

V roce 1923 bylo v Rakousku zavedeno clo na dovoz sýrů a tím i tvarůžků ve výši 12 zlatých korun na 100 kg. Mimo to byla zavedena i 2,5% daň z obratu na sýry. V důsledku těchto opatření byl vývoz tvarůžků do Rakouska, které dříve bývalo jejich největším odběratelem, silně omezen.¹⁵³ Nejspíš ještě ve stejném roce bylo ale clo na sýry (a tím i tvarůžky) sníženo na 8 zlatých korun za 100 kg. Tato sazba byla přijatelnější,¹⁵⁴ a tak mohly být v letech 1923-1925 a částečně i v 1926 týdně zasílány do Rakouska dva až tři vagony tvarůžků za celkový roční obnos asi 10 000 000 Kč.¹⁵⁵ Roční vývoz průměrně dosahoval 80 vagonů.¹⁵⁶ To potvrzuje i dokument vypracovaný Svazem sýráren severo a středomoravských z 10. ledna 1925, kde se uvádí, že více než 70% produkce tohoto svazu je vyváženo za hranice a vývoz tvarůžků co do svého objemu přesahuje veškerý import všech druhů sýrů do Československa. Dále se v něm

¹⁵² ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 17727, sg. VVI Ac, karton 2106, Ochrana speciální výroby olomouckých tvarůžků.

¹⁵³ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12508, sg. VIAb2, karton 1478, Vývoz sýrů a olomouckých tvarůžků zejména do Polska a Maďarska.

¹⁵⁴ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 18044, sg. XVIIE, karton 2139, Propagační akce k odbytu olomouckých tvarůžků v zahraničí. Rudolf Hrabě popisuje clo 8 korun jako „poměrně nevysoké“.

¹⁵⁵ Tamtéž.

¹⁵⁶ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv.č. 12734, sg. VIAb2, karton 1518, Revize čs.-rakouské obchodní smlouvy.

praví, že „...jen z hlavního nádraží v Olomouci expedují se týdně dva až 3 vagony olomouckých tvarůžků do Vídně a do zemí alpských...“.¹⁵⁷

Důležité na druhé úpravě rakouských celních sazeb také bylo, že kromě snížení cla na hotové tvarůžky byl od celních poplatků úplně oproštěn tvaroh. Toto zvýhodnění suroviny před hotovým výrobkem mělo spolu s dotacemi od rakouské vlády pro nově zakládané tvarůžkárny a propagacemi domácí výroby stimulovat rozvoj výroby tvarůžků v samotném Rakousku. Jak uvádí Macalík „Kdo si zřídil tvarůžkárnu, obdržel 20-30 tisíc šilinků (120-150.000 Kč) na zařízení, následkem čehož vznikla celá řada nových tvarůžkáren.“¹⁵⁸ Další výhodou pro rakouské tvarůžkárny měl být levný tvaroh, který byl dovážěn ze sousední Jugoslávie, takže i když v Rakousku vyrobené tvarůžky nedosahovaly jakosti československého zboží, dokázaly svou nižší cenou na rakouském trhu konkurovat celními poplatky a náklady na dopravu zatíženým tvarůžkům z Československa. Rakouské tvarůžkárny navíc označovaly své zboží stejně jako českoslovenští výrobci, tedy jako „olomoucké tvarůžky“.

Kvůli těmto okolnostem mělo dojít v roce 1926 k prudkému propadu vývozu do Rakouska a to na 1/5 dřívějšího množství. Sám Svaz sýráren zdůvodňoval tento propad usilovnou snahou rakouské strany konzumovat pouze domácí výrobky, kterou podporoval rakouský stát subvencemi na zakládání nových mlékáren a sýráren a zřízením státního propagačního úřadu pro mléčné výrobky.¹⁵⁹ Díky propagační akci vedené rakouským státem měly rakouské tvarůžky s úspěchem konkurovat československým a nakonec je na rakouském trhu zcela nahradit.

V roce 1927 se mělo vyvážet týdně méně než půl vagonu a v roce následujícím mělo dojít k dalšímu poklesu.¹⁶⁰ Přesto se rakouským tvarůžkárnám zřejmě příliš nedařilo; Macalík dále ve svém příspěvku z roku 1931 totiž uvádí, že „z jedenácti takto uměle vyvolaných tvarůžkáren jich 7 již přestalo pracovat.“, a že „Nově zřízená velkostatkářská tvarůžkárna v Tullnu...vyrábí...zboží podřadné jakosti, nebýt vládní podpory, i ta by se těžko udržela.“¹⁶¹ Paradoxní pro československé tvarůžkáře na celé situaci bylo, že rakouská vláda měla poskytovat prostředky na rozvoj tvarůžkářství z tzv. ženevské půjčky, na které se podílelo i Československo.

¹⁵⁷ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12508, sg. VIAb2, karton 1478, Vývoz sýrů a olomouckých tvarůžků zejména do Polska a Maďarska.

¹⁵⁸ Macalík, tamtéž, s. 323.

¹⁵⁹ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 18044, sg. XVIIE, karton 2139, Propagační akce k odbytu olomouckých tvarůžků v zahraničí.

¹⁶⁰ Tamtéž.

¹⁶¹ Macalík, tamtéž, s. 323.

Koncem roku 1931 byl vývoz ztěžován tím, že rakouská národní banka nepřidělovala valuty na zaplacení tvarůžků.¹⁶² I přesto bylo roku 1931 jen do Rakouska vyvezeno 5 280 q¹⁶³, tedy 81% veškerého vývozu tvarůžků v tomto roce.

Patnáctého dubna 1933 byl podepsán protokol, kterým Rakousko přiznalo Československu roční kvótu na dovoz tvarůžků ve výši 25% z celkového dovozu roku 1931, neboli přes 13 vagonů. Za kvartál mohla být přitom dovezena nejvýše čtvrtina z tohoto množství. Rudolf Hrabě to komentoval slovy: „Bylo to sice málo, ale olomoučtí exportéři bylo vděční aspoň za to, aby zůstala kontinuita vývozu tvarůžků do Rakouska, kam se dovážely z kraje olomouckého dle dokladů více než po tři sta let.“¹⁶⁴

Samotný vývoz dle tohoto protokolu měl probíhat tak, že rakouští importéři museli žádat o dovozní povolení na základě kontingentu z roku 1931 a bylo jim dovoleno dovést 25% z dovozu v tomto roce, nyní navíc rozdělenou na čtyři kvartály. Dovoz z roku 1931 měli prokazovat celními a dopravními dokumenty a žádost se musela podávat za každý kvartál zvlášť.

Slovy Rudolfa Hraběte mělo Rakousko těmito opatřeními dovoz zamezit. Jako důvody uvádí, že v roce 1933 již neexistují všichni odběratelé, kteří odebírali tvarůžky v roce 1931, že si dovozci v roce 1931 neschovávali celní a dopravní dokumenty a tudíž svůj dovoz nemohou prokázat a tak na něj nyní nemají nárok. Jako další důvod uvádí, že „Olomoučtí exportéři měli v Rakousku celou řadu středních a menších odběratel, nejen ve Vídni, ale po celém území Rakouském, kteří odebírali 10 až 20 bedniček pravidelně týdně. Všichni tito menší, ale dobří odběratelé, jejichž roční odběr byl však značný, jednak neschovávali celní a transportní dokumenty, jednak raději se dovozu vzdají, měli-li by se podrobiti povolovací cestě pro každou zásilku na každé čtvrtletí.“

Na doplňujícím jednání v květnu 1933 se podařilo československým zástupcům za ústupek snížení ročního kontingentu z 13 na 12 vagonů dosáhnout toho, že rozdělování kontingentu na jednotlivé vývozce bude mít nyní v rukou československá strana. To mělo probíhat podle dodávek československých exportérů za rok 1931 a nikoliv podle odběru rakouských obchodníků ve stejném roce jak bylo uvedeno v první dohodě. Vyvážet mohl jen člen Sdružení vývozců olomouckých tvarůžků a tedy i Ústředí pro zahraniční obchod mléčnými výrobky v ČSR.

¹⁶² ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv.č. 19858, sg. EO, karton 2336, Polsko – možnosti odbytu čs. zboží.

¹⁶³ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12734, sg. VIAb2, karton 1518, Revize čs.-rakouské obchodní smlouvy.

¹⁶⁴ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12734, sg. VIAb2, karton 1518, Revize čs.-rakouské obchodní smlouvy.

Kvartálové omezení (že za čtvrt roku může být dovezena nejvýše jedna čtvrtina ročního kontingentu) zůstalo v platnosti, nyní tak bylo povoleno za každého čtvrt roku dovézt nejvýše 3 vagony tvarůžků. Nevyčerpané množství v jednom kvartálu mělo být přenosné do dalšího jen v tom případě, že v něm nedojde k překročení stanovené hranice tří vagonů.

Cena byla stanovena tak, aby československé tvarůžky byly na rakouském trhu o 20 šilinků dražší než tvarůžky rakouské, k čemuž se každý vývozce musel písemně zavázat dříve než obdržel povolení k vývozu. Dohoda měla vstoupit v platnost od 1. 7. 1933.¹⁶⁵

Rakouská strana ale ještě v srpnu téhož roku nevydala žádné vývozní certifikáty, čímž nebyl vývoz podle této dohody možný. Navíc nebyla dodržována ani ustanovení vztahující se k ceně, kterou rakouská strana nezvýšila, ale naopak o 20 grošů snížila.

Rakouská zemská zemědělská komora ale měla pokračovat v obstrukcích a tak i samotná dohoda uzavřená 15. dubna 1933 tak prakticky neumožňovala československým exportérům vývoz a ani malý kontingent 13 vagonů tak nebyl vyčerpán.¹⁶⁶

Českoslovenští vývozci se pochopitelně domáhali dodržování uzavřené dohody. Když ani v září neumožnila rakouská strana vývoz tvarůžků, bylo rozhodnuto o zákazu dovozu rakouských ementálů do Československa. Rakouské ementály totiž měly v dohodnuté smlouvě tvořit protiváhu k československým olomouckým tvarůžkům; za dovozní kvótu 12 vagonů tvarůžků do Rakouska mělo Československo přijmout 680 q ementálů. V září přitom byla přitom československá kvóta na ementály již zcela vyčerpana, zatímco do Rakouska neměla dorazit ani jedna bednička tvarůžků.¹⁶⁷ Ještě v listopadu téhož roku byl ale vývoz tvarůžků do Rakouska nemožný.¹⁶⁸

Vývoz do Německa

Německo mělo být po vzniku ČSR velice dobrým odbytištěm a odbyt tvarůžků se měl stále stupňovat až do roku 1924. Dne 1.10.1925 zde byl ale zaveden nový celní tarif, který na dovoz tvarůžků stanovil „úžasně vysoké“ clo 30 zlatých marek na 100 kg hrubé váhy, neboli 2,40 Kč na 1 Kg zboží, které bylo samo prodáváno za 7 Kč. Podle

¹⁶⁵ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12734, sg. VIAb2, karton 1518, Revize čs.-rakouské obchodní smlouvy.

¹⁶⁶ Tamtéž.

¹⁶⁷ *Mlékařské listy*, roč. XXV (1933), č. 20, s. 397.

¹⁶⁸ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12734, sg. VIAb2, karton 1518, Revize čs.-rakouské obchodní smlouvy.

Macalíka k tomu mělo dojít pod nátlakem Reichskäseverbandu a Německého svazu zemědělců. V důsledku tohoto opatření tak měl být vývoz „úplně znemožněn“.¹⁶⁹ V červnu 1928 tak Rudolf Hrabě v referátu o stavu tvarůžkářské výroby konstatuje, že: „v přítomné době vyvážejí se do Německa olomoucké tvarůžky jen v nepatrném množství jako specialita do lahůdkářských závodů, a nikoliv jako potravina širokých vrstev lidových.“¹⁷⁰

Současně se zavedením vysokého cla na tvarůžky bylo na tvaroh zavedeno clo ve výši 5 zlatých marek, tedy naopak nízké. Jednalo se o stejný postup jako v případě Rakouska; oba státy se snažily upravením celních sazeb podpořit dovoz suroviny (tvarohu) k vlastnímu domácímu zpracování, před hotovým výrobkem (tvarůžky). Roku 1931 clo v této výši stále platilo¹⁷¹; opětně zvýšeno bylo až v lednu 1932.¹⁷²

Vývoz do Maďarska

Podobný scénář se opakoval i v případě Maďarska. Podle zprávy Svazu sýráren bývalo Maďarsko do zavedení nového celního tarifu 1.1.1925 dobrým odbytištěm a před válkou sem měl putovat jeden vagon tvarůžků týdně.¹⁷³ I když ihned po rozpadu Rakouska-Uherska nebylo možno pokračovat ve vývozu kvůli neklidné situaci, podařilo se nejprve prosadit clo ve výši 8,5 maďarské zlaté koruny na 100 kg tvarůžků, což vyvolávalo naděje na znovuzískání dřívějšího odbytiště. Nový celní tarif platný od 1.1.1925 ale zařadil tvarůžky do kategorie měkkých sýrů a tím je zatížil clem 120 zlatých maďarských korun na 100 kg, neboli přes 700 Kč, což vývoz znemožnilo. Na tvaroh bylo clo opět nižší, a to 175 Kč za 100 Kg.¹⁷⁴ Tuto politiku celního zvýhodňování suroviny před hotovým výrobkem, která byla v Rakousku, Maďarsku i Německu velmi podobná, komentoval v roce 1928 redaktor Mlékařských listů Hamal slovy: „Prodejte nám svůj tvaroh, způsobilý ku výrobě olomouckých tvarůžků, a my si je vyrobíme sami. Zaměstnáme tím mnoho dělníků a kromě toho potáhneme i příslušný

¹⁶⁹ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12508, sg. VIAb2, karton 1478, Vývoz sýrů a olomouckých tvarůžků zejména do Polska a Maďarska.

¹⁷⁰ ZA Opava, pob. Olomouc, fond: OŽK Olomouc, inv. č. 18044, sg. XVIIE, karton 2139, Propagační akce k odbytu olomouckých tvarůžků v zahraničí.

¹⁷¹ Basil Macalík, Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 323.

¹⁷² Clo na tvaroh bylo v lednu 1932 zvýšeno z 5 na 17 zlatých marek, což způsobilo prudký propad vývozu tvarohu z Československa do Německa z 302 vagonů v roce 1931 na 171 vagonů v roce 1932.

¹⁷³ Macalík, tamtéž, s. 323.

¹⁷⁴ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12508, sg. VIAb2, karton 1478, Vývoz sýrů a olomouckých tvarůžků zejména do Polska a Maďarska.

zisk.¹⁷⁵ Vývozu do Maďarska měly být mimoto kladeny další překážky v podobě vysokých vnitřních poplatků, např. daní z obratu.

Svaz sýráren požadoval přearažení tvarůžků do bezcelní kategorie tvarohu a kdyby to nebylo možné, tak vytvoření samostatné kategorie pro tvarůžky s maximálním celním zatížením 8 maďarských zlatých korun za 100 kg.¹⁷⁶ Sama OŽK navrhovala maximální výši cla 10 korun. Nakonec se počátkem roku 1927 podařilo docílit pro tvarůžky cla ve výši 9 zlatých korun za 100 kg.¹⁷⁷

Úspěch byl ale jen dočasný, protože ještě v průběhu stejného roku maďarská strana zařadila olomoucké tvarůžky mezi luxusní potraviny a uvalila na ně přepychovou daň. Tím byl vývoz opět znemožněn. Na základě stížností čs. exportérů byla provedena intervence u maďarského ministerstva zahraničních věcí proti vybírání luxusní daně z olomouckých tvarůžků. To přislíbilo brzkou úpravu luxusní daně na sýry, ze které by měly být tvarůžky vyňaty. Luxusní dani měly podle návrhu z konce roku 1927 nadále podléhat jen sýry s obsahem tuku nad 20% s výjimkou lipoťského sýru (brynzy). Tvarůžky byly z přepychové daně vyňaty až koncem roku 1928 nařízením maďarského ministerstva financí č. 172.700/1928. V něm se lapidárně pravilo, že: „Syrečky (tvarůžky) dovezené z ciziny anebo vyrobené v tuzemsku nejsou přepychovými předměty.“ Nadále se tak za dovážené tvarůžky do Maďarska platila jen 2% obrátová daň z ceny a všech výloh včetně cla.¹⁷⁸

Ve 30. letech ani Maďarsko nepřálo dovozu tvarůžků; v roce 1932 měl být opět vývoz zcela zastaven.¹⁷⁹

5.5 Organizace výrobců

Na počátku 20. století se tvarůžkářství nacházelo v nepříznivé situaci, kdy se současně muselo potýkat s nedostatkem kvalitního tvarohu, jehož ceny byly relativně vysoké a početnou konkurencí, která naopak udržovala cenu vlastního výrobku na nízké úrovni. Řešením této situace mělo být vytvoření spolku tvarůžkářů, který by dokázal prosazovat zájmy svých členů. První neúspěšné pokusy v tomto směru měly být učiněny

¹⁷⁵ *Mlékařské listy*, roč. XX (1928), č.1, s. 22.

¹⁷⁶ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12646, sg. VIAb2, karton 1497, Otázky celních tarifů pro čs. sýry v Maďarsku.

¹⁷⁷ Tamtéž.

¹⁷⁸ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 13472, sg. VIIbC, karton 1668, Anketa o přepychové dani z olomouckých tvarůžků.

¹⁷⁹ *Mlékařské listy*, roč. XXIV (1932), č. 19, s. 529.

již v roce 1905.¹⁸⁰ V prosinci 1911 pak byla svolána schůze výrobců tvarůžků, která vedla k založení Svazu výrobců olomouckých tvarůžků v Olomouci. Za své cíle si svaz stanovil rozvoj výroby tvarůžků, pomoc svým členům při nákupu surovin, výrobě a prodeji tvarůžků, prosadit společné a pro všechny členy závazné podmínky nákupu a prodeje a zprostředkovávat navazování kontaktů. Cíle spolku tak nesly rysy cenového kartelu. Spolek měl sdružovat české i německé výrobce a tak hájit zájem celého odvětví.¹⁸¹ Výsledkem činnosti Svazu zřejmě byla dohoda „největších tvarůžkářů z okolí olomouckého“ na společných cenách u čtyřech druhů tvarůžků.¹⁸² Svaz se ale nejspíše netěšil delšímu trvání, protože ročenka olomoucké OŽK shrnující rok 1911 uvádí, že všechny dosavadní pokusy o vytvoření organizace výrobců tvarůžků navzdory všem snahám ztroskotaly. Ročenky z následujících dvou let již jen konstatují, že pokusy tvarůžkářů o vytvoření zájmové organizace byly neúspěšné. Svaz tedy nejspíše zanikl ještě někdy na počátku roku 1912. Otázkou zůstává, jaké důvody vedly k jeho rychlému zániku, respektive proč si navzdory nepříznivým podmínkám nedokázali výrobci tvarůžků vytvořit zájmovou organizaci, která by mohla prosazovat jejich zájmy. V tomto směru je možné se domnívat, že příčinou bylo příliš velké množství subjektů na trhu.

Po první světové válce jsou totiž snahy o vytvoření zájmové organizace tvarůžkářů již úspěšné. V roce 1920 vzniká Svaz sýráren severo- a středomoravských, sdružující výrobce české i německé národnosti¹⁸³. Jeho členy postupem času bylo na 60 výrobců tvarůžků z této oblasti, což by představovalo více než 2/3 všech výrobců tvarůžků v ČSR.¹⁸⁴ Mezi hlavní okruhy činnosti Spolku patřilo navazování válkou přerušovaných obchodních kontaktů, snaha o udržení tradičních odbytišť, zejména v Podunají, propagace olomouckých tvarůžků a snaha o prosazení ochranné známky pro olomoucké tvarůžky, která by se vztahovala jen na výrobce z oblasti střední resp. severní Moravy. Dlouhodobým předsedou tohoto spolku byl Rudolf Hrabě, majitel tvarůžkárny v Olomouci-Hodolanech.

¹⁸⁰ *Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1905*, Olmütz 1906.

¹⁸¹ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 5753, sg. III., kart. 649, Olomouc – Verband der Olmützer Quargel Erzeuger. Pozvánka ke schůzi z prosince 1911 je vyhotovena dvojjazyčně.

¹⁸² *Letáček zemského mlékařského spolku pro markrabství moravské v Brně*, roč. IV (1912), č. 1, s. 57.

¹⁸³ ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 13163, sg. VIC, karton 1634, Statistika vývozu olomouckých tvarůžků do ciziny za léta 1927-1929.

¹⁸⁴ Rudolf Hrabě, Z historie olomouckého tvarůžků, in: *Průmysl potravin*, č. 5, r. 1952, s. 230.

Shrnutí

Před rokem 1920 se statistiky zachycující tvarůžkářství jako samostatné odvětví mléčného průmyslu nevedly. Statistika na rok 1920 již uvádí tvarůžkářství jako specifické odvětví, přičemž se v ČSR nacházelo 38 tvarůžkáren. Jejich počet se do roku 1928 více než zdvojnásobil a v následujících deseti letech zůstával na relativně stejné úrovni. V rámci sýrařské výroby ve sledovaném období 1920-1938 tvořily tvarůžkárny kromě roku 1920 polovinu všech sýrařských závodů. Podle statistik, které máme k dispozici pro léta 1933-1937 byl naprosto převládajícím typem vlastníka podnikatel-jednotlivec; družstva i společnosti vlastníci tvarůžkárny se objevují jen výjimečně. Navzdory tomu, že se počet tvarůžkáren z kategorií s malou denní produkcí postupně přeléval do kategorií středních, byly právě závody s malou denní produkcí nejpočetnější.

Podle dílčích údajů z roku 1933 byl jasně převládajícím typem používaného motoru v tvarůžkárnách elektromotor. Celkový výkon motorů instalovaných v tvarůžkárnách byl přitom v rámci celé mléčné výroby velmi nízký.

Celková produkce tvarůžků mezi léty 1920 a 1933 vzrostla sedmkrát až na téměř 3500 tun. Do roku 1937 produkce dále zaznamenala nárůst o 25%. Veškerá produkce tvarůžků pocházela v období první republiky z Českých zemí, přičemž Čechy měly na celkové produkci v roce 1920 podíl 8%, v letech 1933-1937 pak necelých 20%. Výroba na Moravě přesahovala v roce 1920 90% celkové produkce, v letech 1933-1937 se pak pohybovala mírně nad 80%. Na celkové produkci sýrů v ČSR se tvarůžky podílely v letech 1933-1937 2/5, v rámci českých zemí pak více než polovinou. Výrobou tvarůžků se zabývaly specializované závody – tvarůžkárny, které obstarávaly v letech 1933-1937 téměř 90% veškeré produkce tvarůžků.

Údaje o počtu zaměstnanců v tvarůžkárnách jsou k dispozici až od roku 1933. Jejich počet se pohyboval kolem 500, přičemž vrcholu dosáhl v roce 1935 a poté mírně klesl. Podíl dělníků na všech zaměstnancích byl téměř 2/3, přičemž vlastníci se svými rodinnými příslušníky tvořili další téměř 1/3. Odborný personál byl zaměstnáván zřídka a jen v největších závodech. Podíl zaměstnaných v tvarůžkárnách na celém mléčném průmyslu v českých zemích v tomto období činil přibližně 10%. Po zavedení strojní výroby ve 20. letech 20. století byly nároky na kvalifikaci dělníků a tudíž i vyplácené mzdy nízké.

V roce 1933, pro který máme k dispozici nejkomplexnější údaje měly tři největší tvarůžkárny (s výrobní kapacitou nad 2 500 kg sýrů/den) k dispozici 2/5 veškerého

strojního výkonu ve všech tvarůžkárnách, zaměstnávaly $\frac{1}{4}$ všech zaměstnanců z výroby tvarůžků, přičemž jejich produkce dosahovala poloviny celkové výroby všech tvarůžkáren.

Díky dlouhodobě zavedeným konzumním zvyklostem ve středoevropském prostoru měly mimoregionální trhy pro tvarůžkářství značný význam. V období před první světovou válkou byly $\frac{3}{4}$ produkce hlavního centra výroby tvarůžků – Hněvotína určeny na export. Ochranná opatření nástupnických států Rakousko-Uherska ale vedla k jeho postupnému omezování. Na základě hrubého odhadu se dá dovodit, že koncem 20. let 20. století obnášel vývoz polovinu celkové produkce tvarůžků. Počátkem 30. let nastal jeho výrazný pokles. Mezi hlavní odbytiště patřilo Rakousko, Německo a Maďarsko.

Společné zájmy výrobců tvarůžků měly hájit oborová sdružení. První, byť neúspěšné, pokusy v tomto směru spadají do doby před první světovou válkou. V roce 1920 vzniká Svaz sýráren Severo- a středomoravských, který sdružoval většinu výrobců tvarůžků v ČSR. Pozoruhodným rysem organizací tvarůžkářů je jejich utrakvismus.

6. Konzum a jeho sociální podmíněnost

Olomoucké tvarůžky byly tradiční domácí výrobek hanáckého venkova. Jejich prvotními výrobci – a současně konzumenty byli místní rolníci. Relativně jednoduchým zpracováním mléka na tvaroh a jeho následným usušením totiž mohlo být docíleno několikanásobného prodloužení jeho trvanlivosti. Tvarůžky tak pro rolníky plnily vlastně funkci jakési mléčné konzervy. V této souvislosti uvádí Basil Macalík, že tvarůžky se ukládaly do hrnců, kde v chladné místnosti mohly vydržet až jeden rok.¹⁸⁵ Kromě běžné konzumace sloužily tvarůžky rolníkům zejména jako svačina při žních, na něž byly cíleně vytvářeny jejich zásoby.¹⁸⁶ Obvykle se jedly s chlebem.

Takovéto zpracování mléka na kyselé sýry bylo sice v středoevropském prostoru všeobecně rozšířené, ale v jednotlivých regionech nabývalo specifických podob. Tak se v Duryňsku vyráběly tvarůžky harzské, v Porýní tvarůžky mohučské a v Čechách tzv. homolky. Na Moravě v oblasti Hané dostala tato stejná snaha vlivem konkrétních místních podmínek podobu právě olomouckých tvarůžků s jejich osobitými kvalitami.

Nejspíš pro svou ostrou a pikantní chuť se olomoucké tvarůžky dobře hodily k pivu.¹⁸⁷ I proto mohly k rozšíření oblíbenosti tvarůžků mimo oblast své bezprostřední výroby přispět zájezdní hostince podél cest, kde měly být vyhledávaným pokrmem pocestných a to do té míry, že je hostinští začali objednávat pravidelně.¹⁸⁸ Tvarůžky byly svou povahou sýr výživný, chutný, trvanlivý, ale hlavně levný a proto se lehce mohly stát oblíbenou potravinou rychle přibývajícího městského dělnictva v období industrializace. O tom, že jsou tvarůžky oblíbeny v průmyslových centrech a mezi pracujícími lidem v 1. polovině 20. století máme k dispozici četná sdělení.¹⁸⁹ Tvarůžky díky svým osobitým kvalitám nezůstávaly jen jídlem chudých, ale dokázaly si najít cestu i na stoly gurmánů.¹⁹⁰

Specifikem konzumu olomouckých tvarůžků byla sezónnost, vrchol odbytu představovalo léto, v zimě naopak poptávka klesala. Ani toto ovšem neplatilo bez

¹⁸⁵ Basil Macalík, Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 313. Macalík v této souvislosti mluví o tzv. selských tvarůžcích.

¹⁸⁶ Macalík, tamtéž, s. 334. Macalík píše, že „každá hospodyně mívala na polní práce pro dělnictvo uschováno 10-12 hrnců tvarůžků“.

¹⁸⁷ *Mittheilungen der kais. königl. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft für Ackerbau, Natur- und Landeskunde*, Nro. 25., 23.6. 1872, s. 197.

¹⁸⁸ Macalík, tamtéž, s. 318.

¹⁸⁹ *Kronika řemesel, obchodu, živností a výroby v oblasti Obchodní a živnost. komory v Olomouci*, Olomouc 1942, s. 70.

¹⁹⁰ Pavelka, Jan: Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno, 1907, s.25.

výjimky, dočasný pokles spotřeby i v sezóně způsobovalo dozrávající ovoce.¹⁹¹ Tento rys přitom platil po celé sledované období.

Původní místa spotřeby se omezovala na tradiční oblasti výroby, tedy na střední Moravu. Tato mohla být překračována jen v rámci tehdejších technických možností dopravy. Prvotní vývoz z Moravy byl tak (s ohledem na tehdejší dopravní a technické možnosti) omezen na její nejbližší okolí. Přitom je zajímavé, že právě tato oblast (tedy Horní a Dolní Rakousy, Čechy, Slezsko, Halič a Uhry) je později hlavním místem konzumu olomouckých tvarůžků.¹⁹² Je proto možné se domnívat, že konzumní zvyklost zde byla dlouhodobějšího rázu. Pokrok v dopravě i technice v průběhu 2. poloviny 19. století tak konzum tvarůžků v této oblasti tedy nejspíš přímo nevyvolal, nýbrž již zavedené zvyklosti mohl jen prohloubit. Každopádně je otázkou v jakém období k tomuto rozšíření konzumních zvyklostí mimo onu tradiční oblast výroby došlo. Vzhledem k tomu, že Christian d'Elvert¹⁹³ již v 50. letech 19. století konstatuje vývoz „sýru z okrsku olomoucké obchodní komory“ do všech zemí rakouského státu, je pravděpodobné, že konzumní zvyklosti v užší oblasti střední Evropy již byly v tu dobu vytvořené.

Svůj název měly olomoucké tvarůžky dostat podle pravidelných olomouckých trhů na nichž se s nimi obchodovalo. Kromě pojmu olomoucké tvarůžky se jako pojmenování pro stejný druh sýrů objevuje název „loštické tvarůžky“, který měl například původně užívat pro své zboží Alois Wessels.¹⁹⁴ Ačkoliv se v němčině pro olomoucké tvarůžky nejčastěji užívalo pojmenování Quargeln (tvarůžky), objevují se v ročenkách olomoucké OŽK názvy jako „olomoucký ruční sýr“ (Olmützer Handkäse)¹⁹⁵, což odkazuje na způsob výroby, či pojem „hněvotínské tvarůžky“ (Neboteiner Quargeln)¹⁹⁶, který se vztahuje k hlavnímu místu jejich produkce.

K rozšíření okruhu potenciálních konzumentů mohlo dojít v důsledku zavádění užívání přísad urychlujících zrání v období kolem první světové války. Tyto totiž kromě zkrácení doby zrání tvarůžku, přispívaly k jeho větší stravitelnosti, tlumily ostrou chuť a

¹⁹¹ *Mlékařské listy*, roč. XXI (1929), č. neuvedeno, s. 160.

¹⁹² *Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1906*, Olmütz 1907, s. 153.

¹⁹³ Christian D'Elvert, *Die Culturfortschritte Mährens und Österreichisch-Schlesiens, besonders im Landbaue und in der Industrie, während der letzten hundert Jahre*, Brünn 1854, s. 170.

¹⁹⁴ Macalík, tamtéž, s. 321.

¹⁹⁵ *Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1891*, Olmütz 1892, s. 33.

¹⁹⁶ *Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1905*, Olmütz 1906, s. 167.

zápach. Původní podomácku vyráběné tzv. selské tvarůžky se přitom od průmyslově vyráběných měly lišit nejen větší velikostí, ale i delší trvanlivostí. Průmyslová výroba tvarůžků se na počátku 20. století rozšířila do té míry, že původní domácká výroba přestala být praktikována a znalost výrobních postupů upadla v zapomnění.¹⁹⁷

¹⁹⁷ Macalík, *tamtéž*, s. 335.

7. Závěr

Na přelomu 19. a 20. století prodělávalo moravské mlékařství soubor výrazných přeměn, které byly způsobeny nově zakládanými a rychle se rozvíjejícími družstevními rolnickými mlékárnami. Změnou v tomto období neprocházely jen technologie při zpracovávání mléka, ale měnily se i vzájemné vztahy mezi dodavateli a odběrateli v rámci celé mléčné výroby. Tato „strukturální přeměna“ mlékařství se odrazila i na výrobě tvarůžků. Původně používaný tzv. selský tvaroh byl nahrazován tzv. tvarohem průmyslovým. Důležitým mezníkem v technologii výroby bylo zřejmě zavedení používání přísad urychlujících zrání tvarůžků od období kolem první světové války. Původně ruční práce byla při výrobě od přelomu 19. a 20. století postupně nahrazována používáním jednoduchých nástrojů. Zavedení strojní výroby od 20. let 20. století umožnilo další zvýšení a zefektivnění výroby.

Podnikání ve výrobě tvarůžků bylo vázáno na specifickou znalost výrobních postupů, která byla často předávána v rámci rodiny. Podnikání bylo charakterizováno relativně vysokou mírou zisku, která pramenila z nízkých nákladů na zpracováváné suroviny a současně nízkých nákladů na mzdy, což zase bylo podmíněno malými nároky na kvalifikaci zaměstnanců, zvláště po zavedení strojní výroby. Nejčastější formou podnikání v tomto oboru byla živnostenská malovýroba, která ale nemohla poskytnout dostatek kapitálu pro zavádění nezbytných inovací do výroby. Podnikání ve formě tovární velkovýroby bylo sice kvantitativně jevem okrajovým, kvalitativně ale stálo za téměř polovinou celkové produkce tvarůžků.

Ve statistikách je tvarůžkářství poprvé jmenováno až v roce 1920, což značí, že v této době se již konstitovalo jako svébytné odvětví mléčné výroby. V rámci svého regionu ale tvarůžkářství zastávalo významnou roli již delší dobu.¹⁹⁸ Kromě nízkého počtu tvarůžkáren bezprostředně po první světové válce a následném rozvoji jejich počtu do konce dvacátých let, není v následující dekádě patrná větší koncentrace výroby. Výrobou tvarůžků se zabývaly specializované podniky – tvarůžkárny, které produkovaly 90% veškeré výroby tvarůžků. Tři největší tvarůžkárny přitom stály za 2/5 veškeré produkce. Ve třicátých letech se tvarůžky podílely na celkové produkci sýrů v českých zemích více než polovinou. V tvarůžkárnách bylo zaměstnáno ve 30. letech

¹⁹⁸ V ročenkách olomoucké OŽK je výroba sýrů od roku 1891 věnována samostatná kapitola vedle tak významných odvětví jako bylo ocelářství, či výroba textilu. Většina textu je přitom obvykle věnována právě výrobě tvarůžků. Od roku 1914 je pak vyčleněna samostatná kapitola tvarůžkářský průmysl (Quargel-Industrie).

kolem 500 lidí, z čehož dělníci tvořili 2/3, zbytek pracovních sil připadalo na vlastníky a členy jejich rodin. Administrativní a odborní pracovníci byli zaměstnáváni jen v největších závodech. Vývoz měl pro tvarůžkářství významnou úlohu, která však po rozpadu jednotného trhu Rakousko-Uherska a zvláště po propuknutí hospodářské krize ve 30. letech ztrácela na důležitosti. Od dvacátých let 20. století byla většina výrobců olomouckých tvarůžků organizována v Svazu sýráren severo- a středomoravských.

Průmyslová výroba olomouckých tvarůžků vycházela z tradic domácí výroby tzv. selských tvarůžků, které byly běžně vyráběny v rolnických usedlostech. Jejich předností byla kromě dobré chuti a trvanlivosti zejména nízká cena, která mohla také přispět k rozšíření jejich oblíbenosti zvláště mezi nižšími vrstvami obyvatelstva, tedy průmyslovým dělnictvem. K hlavním konzumním oblastem kromě samotného místa jejich výroby patřil celý středoevropský region.

Seznam pramenů a použité literatury

1. Prameny archivní

Zemský archiv Opava, pob. Olomouc

Fond Krajský soud Olomouc

Fond Obchodní a živnostenská komora Olomouc

Státní okresní archiv Olomouc

Fond Okresní soud Olomouc

Státní okresní archiv Šumperk

Fond Okresní úřad Zábřeh

Fond Městský národní výbor Loštice

2. Literatura

BIEBERLE, Josef: „Pravé olomoucké tvarůžky“ z Loštic, in: *Vlastivědné zajímavosti*, č. 59, Šumperk 1972, nestránkováno.

D'ELVERT, Christian: *Die Culturfortschritte Mährens und Österreichisch-Schlesiens, besonders im Landbaue und in der Industrie, während der letzten hundert Jahre*, Brünn 1854.

DVOŘÁK, Jaroslav: *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923.

FISCHER, Richard: *Loštice ve svém nár. hospod. a kulturním vývoji od r. 1848, díl III. (část hospodářská)*, Strojopisný dokument uložen ve Vědecké knihovně Olomouc.

HRABĚ, Rudolf: Z historie olomouckého tvarůžků, in: *Průmysl potravin*, č. 5, r. 1952, s. 229-231.

KNĚZ, Václav: *Výroba sýrů*, Praha 1956.

Kronika řemesel, obchodu, živností a výroby v oblasti Obchodní a živnost. komory v Olomouci, Olomouc 1942.

KUX, Johann: *Die Deutsche Siedlungen um Olmütz*, Olomouc 1943.

LANG, Adolf: Vyprávění o tvarůžkách, in: *Severní Morava*, vlastivědný sborník, Šumperk 1959, s. 13-20.

LAXA, Otakar: *Sýrařství*, Praha 1915.

MACALÍK, Basil: Dějiny mlékařství na Hané, in: *Sborník československé akademie zemědělské*, Praha 1931, s. 303-339.

Mittheilungen der kais. königl. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft für Ackerbau, Natur-, und Landeskunde, 1872, č. 25, s. 197.

PAVELKA, Jan Věnceslav, Olomoucké tvarůžky, in: *Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně*, č.2, Brno 1907.

POSPĚCH, Pavel: *Výroba olomouckých tvarůžků, minulost a současnost*, Olomouc 1986.

Statistický zpravodaj, roč. 3 (1940), č.1.

Statistischer Bericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz für 1875 mit summarischer Vergleichung der Jahre 1870-1874. I. Theil: Das Kleingewerbe, Olmütz 1877.

Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1891, Olmütz 1892.

Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1905, Olmütz 1906.

Summarischer Jahresbericht der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz über die Thätigkeit der Kammer und die wirtschaftlichen Verhältnisse des Kammerbezirkes im Jahre 1906, Olmütz 1907.

Statistischer Summar-Ausweis der Handels- und Gewerbekammer in Olmütz an das hohe k. k. Ministerium für Handel, Gewerbe und öffentliche Bauten für das Jahr 1851, Olmütz 1853.

VILIKOVSKÝ, Václav: *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha 1936.

Zprávy Ústředního statistického ústavu, č. 6-8, 1940.

Zprávy Státního úřadu statistického, č. 30, 1935.

Zprávy Státního úřadu statistického, č. 132, 1935.

Zprávy Státního úřadu statistického, č. 124, 1936.

Zprávy Státního úřadu statistického, č. 148, 1937.

Periodika

Letáček zemského mlékařského spolku pro markrabství moravské v Brně (1907-1913)

Mlékařský letáček zemského mlékařského spolku pro markrabství moravské v Brně (1914-1918)

Mlékařské listy (1919-1939)

Seznam příloh

Příloha č. 1

Mlékařské podniky podle hlavního výrobního směru v r. 1920

Příloha č. 2

Počet mlékařských podniků roku 1928

Příloha č. 3

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1933

Příloha č. 4

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1934

Příloha č. 5

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1935

Příloha č. 6

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1936

Příloha č. 7

Počet tvarůžkáren v 1937

Příloha č. 8

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1933

Příloha č. 9

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1934

Příloha č. 10

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1935

Příloha č. 11

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1936

Příloha č.12

Počet tvarůžkáren v ČSR

Příloha č.13

Mléčná produkce v ČSR v roce 1920 v kg

Příloha č. 14

Výroba tvarůžků v r. 1933 v kg

Příloha č. 15

Výroba tvarůžků v r. 1934 v kg

Příloha č. 16

Výroba tvarůžků v r. 1935 v kg

Příloha č. 17

Výroba tvarůžků v r. 1936 v kg

Příloha č. 18

Výroba tvarůžků v r. 1937 v kg

Příloha č. 19

Podíl jednotlivých velikostních skupin tvarůžkáren na jejich celkové produkci v kg

Příloha č. 20

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1933

Příloha č. 21

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1934

Příloha č. 22

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1935

Příloha č. 23

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1936

Příloha č. 24

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1937

Příloha č. 25

Zaměstnanci v tvarůžkárnách v 1933 podle velikosti závodů

Příloha č. 26

Zaměstnanci v tvarůžkárnách v 1934 podle velikosti závodů

Příloha č. 27

Zaměstnanci v tvarůžkárnách v 1935 podle velikosti závodů

Příloha č. 28

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1936 podle velikosti závodů

Příloha č. 29

Hnací stroje a technické zařízení tvarůžkáren v roce 1933

Příloha č. 30

Hnací stroje a technické zařízení tvarůžkáren v roce 1933 podle velikosti závodu

Příloha č. 31

Vývoz tvarůžků z ČSR v letech 1931 a 1932 v kg

Příloha č. 32

Ruční pleskání tvarůžků

Příloha č. 33

Umývání tvarůžků

Příloha č. 34

Expedice tvarůžků

Příloha č. 1

Mlékařské podniky podle hlavního výrobního směru v r. 1920

Země	Sýrárny	Tvarůžkárny	Brynzárny
Čechy	31	6	0
Morava	15	32	0
Slezsko	1	0	0
Slovensko	19	0	36
Podk. Rus	1	0	0
Celkem	67	38	36

Zdroj: Jaroslav Dvořák, *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923, s. 88.

Příloha č. 2

Počet mlékařských podniků v ČSR roku 1928

	soukromé	družstevní	celkem
sýrárny	79	10	89
tvarůžkárny	87	0	87
brynzárny	41	3	44

Zdroj: Václav Vilíkovský, *Dějiny zemědělského průmyslu v Československu*, Praha 1936, s. 861.

Příloha č. 3

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1933

Země	Počet závodů										
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených		
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiny		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem
Čechy	19	19	0	18	0	1	0	18	0	1	0
Morava a Slezsko	68	68	0	68	0	0	0	62	5	1	0
Celý stát	87	87	0	86	0	1	0	80	5	2	0

Zdroj: *Zprávy S.Ú.S.*, 1935, č. 30.

Příloha č. 4

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1934

Země	Počet závodů											
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených			
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiný		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem	
Čechy	23	22	1	21	0	2	0	22	0	1	0	
Morava a Slezsko	64	62	2	63	1	0	0	48	15	1	0	
Celkem	87	84	3	84	1	2	0	70	15	2	0	

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 132.

Příloha č. 5

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1935

Země	Počet závodů											
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených			
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiný		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem	
Čechy	20	20	0	19	0	1	0	20	0	0	0	
Morava a Slezsko	59	57	2	58	1	0	0	46	13	0	0	
Celý stát	79	77	2	77	1	1	0	66	13	0	0	

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1936, č. 124.

Příloha č. 6

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle zemí v 1936

Země	Počet závodů											
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených			
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiný		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem	
Čechy	22	22	0	21	0	1	0	22	0	0	0	
Morava a Slezsko	61	60	1	59	2	0	0	49	12	0	0	
Celý stát	83	82	1	80	2	1	0	71	12	0	0	

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1937, č. 148.

Příloha č. 7

Počet tvarůžkáren v 1937

Země	Počet závodů	Z toho družstevní
Čechy	21	1
Morava a Slezsko	63	0
Celý stát	84	1

Zdroj: Zprávy Ú.S.Ú., 1940, č. 6-8.

Příloha č. 8

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1933

Denní výrobní kapacita sýrů v kg	Počet závodů										
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených		
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiny		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem
do 25	8	8	0	8	0	0	0	7	1	0	0
25-50	32	32	0	32	0	0	0	29	3	0	0
50-100	19	19	0	19	0	0	0	17	1	1	0
100-250	12	12	0	12	0	0	0	12	0	0	0
250-500	5	5	0	5	0	0	0	4	0	1	0
500-1000	7	7	0	6	0	1	0	7	0	0	0
1000-2500	1	1	0	1	0	0	0	1	0	0	0
nad 2500	3	3	0	3	0	0	0	3	0	0	0
Celkem	87	87	0	86	0	1	0	80	5	2	0

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 30.

Příloha č. 9

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1934

Denní výrobní kapacita sýrů v kg	Počet závodů										
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených		
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiný		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem
do 25	4	4	0	4	0	0	0	2	2	0	0
25-50	20	20	0	20	0	0	0	15	5	0	0
50-100	20	19	1	19	0	1	0	15	5	0	0
100-250	20	19	1	20	0	0	0	16	3	1	0
250-500	8	7	1	8	0	0	0	7	0	1	0
500-1000	10	10	0	8	1	1	0	10	0	0	0
1000-2500	2	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0
nad 2500	3	3	0	3	0	0	0	3	0	0	0
Celkem	87	84	3	84	1	2	0	70	15	2	0

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 132.

Příloha č. 10

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1935

Denní výrobní kapacita sýrů v kg	Počet závodů										
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených		
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiný		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem
do 25	3	3	0	3	0	0	0	1	2	0	0
25-50	20	20	0	20	0	0	0	15	5	0	0
50-100	16	16	0	16	0	0	0	13	3	0	0
100-250	17	16	1	17	0	0	0	14	3	0	0
250-500	8	7	1	8	0	0	0	8	0	0	0
500-1000	10	10	0	8	1	1	0	10	0	0	0
1000-2500	2	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0
nad 2500	3	3	0	3	0	0	0	3	0	0	0
Celkem	79	77	2	77	1	1	0	66	13	0	0

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1936, č. 124.

Příloha č. 11

Tvarůžkárny a jejich vlastníci podle výrobní kapacity v 1936

Denní výrobní kapacita sýrů v kg	Počet závodů										
	Celkem	Kde je podnikatelem						samostatných	spojených		
		vlastník	nájemce	jednotlivec	společnost	družstvo	jiný		se zemědělským závodem	s jiným závodem	se zemědělským a jiným závodem
do 25	3	3	0	3	0	0	0	1	2	0	0
25-50	21	21	0	21	0	0	0	17	4	0	0
50-100	18	18	0	18	0	0	0	15	3	0	0
100-250	16	15	1	16	0	0	0	13	3	0	0
250-500	10	10	0	10	0	0	0	10	0	0	0
500-1000	10	10	0	7	2	1	0	10	0	0	0
1000-2500	2	2	0	2	0	0	0	2	0	0	0
nad 2500	3	3	0	3	0	0	0	3	0	0	0
Celkem	83	82	1	80	2	1	0	71	12	0	0

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1937, č. 148.

Příloha č. 12

Počet tvarůžkárny v ČSR

Rok	1920	1928	1933	1934	1935	1936	1937
Čechy	6	x	19	23	20	22	21
Morava a Slezsko*	32	x	68	64	59	61	63
Celkem	38	87	87	87	79	83	84

Zdroj: Vlastní sestavení na základě příloh 1-7.

Příloha č. 13

Mléčná produkce v ČSR v roce 1920 v kg

Země	Konsumní mléko		máslo	sýry sladké	tvarůžky	bryza
	čerstvé	pasteur				
Čechy	5 715 827	9 690 475	725 779	187 490	38 159	0
Morava	4 753 160	9 974 482	525 683	268 613	439 498	0
Slezsko	1 425 102	1 174 079	26 466	8 026	0	400
Slovensko	6 209 746	180 000	51 996	105 849	0	2 828 379
Podk. Rus	68 500	0	9 112	1 700	0	3 239
Celkem	18 172 335	21 019 036	1 339 036	571 678	477 657	2 832 018

Zdroj: Jaroslav Dvořák: *Mlékařství v republice Československé*, Praha 1923

Příloha č. 14

Výroba tvarůžků v r. 1933 v kg

	V mlékárnách	V máselnách	V sýrárnách	V tvarůžkárnách	Celková produkce
Čechy	4 200	18 300	0	574 000	596 500
Morava a Slezsko	0	338 200	2 500	2 543 800	2 884 500
Celkem v ČSR	4 200	356 500	2 500	3 117 800	3 481 000

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 30.

Příloha č. 15

Výroba tvarůžků v r. 1934 v kg

	V mlékárnách	V máselnách	V sýrárnách	V tvarůžkárnách	Celková produkce
Čechy	1 400	10 400	0	605 200	617 000
Morava a Slezsko	42 200	351 700	0	2 708 300	3 102 200
Celkem v ČSR	43 600	362 100	0	3 313 500	3 719 200

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 132.

Příloha č. 16

Výroba tvarůžků v r. 1935 v kg

	V mlékárnách	V máselnách	V sýrárnách	V tvarůžkárnách	Celková produkce
Čechy	3 000	15 300	0	638 000	656 300
Morava a Slezsko	47 500	475 600	0	2 803 800	3 326 900
Celkem v ČSR	50 500	490 900	0	3 441 800	3 983 200

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1936, č. 124.

Příloha č. 17

Výroba tvarůžků v r. 1936 v kg

	V mlékárnách	V máselnách	V sýrárnách	V tvarůžkárnách	Celková produkce
Čechy	5 000	10 200	0	715 400	730 600
Morava a Slezsko	47 100	449 900	0	3 020 200	3 517 200
Celkem v ČSR	52 100	460 100	0	3 735 600	4 247 800

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1937, č. 148.

Příloha č. 18

Výroba tvarůžků v r. 1937 v kg

	V mlékárnách	V máselnách	V sýrárnách	V tvarůžkárnách	Celková produkce
Čechy	5 300	14 800	0	781 000	801 100
Morava a Slezsko	4 700	514 600	0	3 021 900	3 541 200
Celkem v ČSR	10 000	529 400	0	3 802 900	4 342 300

Zdroj: Zprávy Ú.S.Ú., 1940, č. 6-8.

Příloha č. 19

Podíl jednotlivých velikostních skupin tvarůžkáren na jejich celkové produkci v kg

	1933		1934		1935		1936	
Denní produkce závodu v kg	Vyrobeno tvarůžků	v %	Vyrobeno tvarůžků	v %	Vyrobeno tvarůžků	v %	Vyrobeno tvarůžků	v %
do 25	9 900	0	4 400	0	3 900	0	3 700	0
25-50	149 400	5	80 300	2	88 100	3	92 500	2
50-100	242 500	8	152 000	5	138 000	4	167 500	4
100-250	288 600	9	416 000	13	330 500	10	382 000	10
250-500	212 700	7	212 400	6	262 200	8	385 100	10
500-1000	589 700	19	603 200	18	586 000	17	598 400	16
1000-2500	200 000	6	294 800	9	383 000	11	371 500	10
přes 2500	1 425 000	46	1 550 400	47	1 650 100	48	1 734 900	46
Celkem	3 117 800	100	3 313 500	100	3 441 800	100	3 735 600	100

Zdroj: Vlastní výpočty na základě Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 30, Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 132, Zprávy S.Ú.S., 1936, č. 124, Zprávy S.Ú.S., 1937, č. 148. Procenta zaokrouhlena na celá čísla.

Příloha č. 20

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1933

Země	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě															
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka či nájemce	Úředníci		dřívodoucí	zřizenci	dělníci		Strojníci	jiní řemeslníci	Nekvalifikovaní pomocní		Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
			odborní	administrativní			celkem	z toho učni			starší 16 let	16 letí a mladší		muži	ženy	
Čechy	17	25	0	3	2	3	13	0	0	0	43	3	109	32	77	5,7
Morava a Slezsko	70	51	0	13	4	5	84	0	1	0	147	4	379	108	271	5,6
Celkem	87	76	0	16	6	8	97	0	1	0	190	7	488	140	348	5,6

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 30.

Příloha č. 21

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1934

Země	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě															
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka popř. nájemce	Úředníci		dílovedoucí	zřizenci	dělníci		Strojníci	jiní řemeslníci	Nekvalifikovaní pomocní dělníci		Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
			odborní	administrativní			celkem	z toho učni			starší 16 let	16 letí a mladší		muži	ženy	
Čechy	21	24	1	1	3	4	9	0	0	0	42	4	109	34	75	4,7
Morava a Slezsko	64	57	0	13	3	4	76	0	0	0	195	12	424	116	308	6,6
Celkem	85	81	1	14	6	8	85	0	0	0	237	16	533	150	383	6,1

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 132.

Příloha č. 22

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1935

Země	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě																
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka popř. nájemce	Úředníci		dílovedoucí	zřizenci	dělníci		Strojníci	jiní řemeslníci	Nekvalifikovaní pomocní dělníci			Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
			odborní	administrativní			celkem	z toho učni			starší 16 let	16 letí a mladší	muži		ženy		
Čechy	19	26	2	1	1	2	4	0	0	0	41	14	110	34	76	5,5	
Morava a Slezsko	59	65	0	13	2	7	66	0	0	0	235	10	457	107	350	7,7	
Celkem	78	91	2	14	3	9	70	0	0	0	276	24	567	141	426	7,2	

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1936, č. 124.

Příloha č. 23

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1936

Země	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě												
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka a příslušníků	Úředníci		dílodouci	zřizenci	Strojníci	jiní řemeslníci	Ostatní	Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
			odborní	administrativní							muži	ženy	
Čechy	21	28	2	1	2	2	0	0	64	120	37	83	5,5
Morava a Slezsko	61	59	0	14	3	5	1	0	266	409	112	297	6,7
Celkem	82	87	2	15	5	7	1	0	330	529	149	380	6,4
													Zaměstnaní v prodejnách
													2

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1937, č. 148.

Příloha č. 24

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1937

Země	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě							
	Vlastník, popř. nájemce včetně jejich rodinných příslušníků	Úředníci		Ostatní	Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
		odborní	administrativní			muži	ženy	
Čechy	36	1	3	74	114	35	79	5,5
Morava a Slezsko	123	0	12	264	399	101	298	6,7
Celkem	159	1	15	338	513	136	377	6,4

Zdroj: Zprávy Ú.S.Ú., 1940, č. 6-8.

Příloha č. 25

Zaměstnanci v tvarůžkárnách v 1933 podle velikosti závodů

Denní kapacita výroby v kg sýrů	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě															
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka popř. nájemce	Úředníci		dlívedoucí	zřizenci	dělníci		Strojníci	jiní řemeslníci	Nekvalifikovaní pomocní dělníci		Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
			odborní	administrativní			celkem	z toho učni			starší 16 let	16 letí a mladší		muži	ženy	
do 25	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	13	4	9	1,6
25-50	32	28	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	63	30	33	2,0
50-100	19	19	0	0	0	0	4	0	0	0	17	0	59	20	39	3,1
100-250	13	12	0	0	0	0	7	0	0	0	30	3	65	16	49	5,4
250-500	5	3	0	1	2	2	x	0	0	0	15	0	28	18	10	5,6
500-1000	6	5	0	8	3	2	12	0	0	0	66	1	103	20	83	14,7
1000-2500	1	0	0	2	1	0	1	0	0	0	25	0	30	4	26	30,0
nad 2500	3	4	0	5	0	4	73	0	1	0	34	3	127	28	99	42,3
Celkem	87	76	0	16	6	8	97	0	1	0	190	7	488	140	348	5,6

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 30.

Příloha č. 26

Zaměstnanci v tvarůžkárnách v 1934 podle velikosti závodů

Denní kapacita výroby v kg tvarůžků	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě															
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka popř. nájemce	Úředníci		dřívodoucí	zřizenci	dělníci		Strojníci	jiní řemeslníci	Nekvalifikováni pomocní dělníci		Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
			odborní	administrativní			celkem	z toho učni			starší 16 let	16 letí a mladší		muži	ženy	
do 25	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	2	3	1,2
25-50	20	16	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	40	16	24	2,0
50-100	19	20	0	0	1	0	1	0	0	0	11	0	52	23	29	2,6
100-250	20	17	0	1	1	1	18	0	0	0	24	7	89	23	66	4,4
250-500	8	8	0	1	0	0	2	0	0	0	26	0	45	20	25	5,6
500-1000	9	11	1	4	2	3	12	0	0	0	67	4	113	25	88	11,3
1000-2500	2	4	0	2	1	0	0	0	0	0	26	0	35	7	28	17,5
nad 2500	3	4	0	6	1	4	52	0	0	0	80	4	154	34	120	51,3
Celkem	85	81	1	14	6	8	85	0	0	0	237	16	533	150	383	6,1

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 132.

Příloha č. 27

Zaměstnanci v tvarůžkárnách v 1935 podle velikosti závodů

Denní kapacita výroby v kg tvarůžků	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě															
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka popř. nájemce	Úředníci		dílovedoucí	zřizenci	dělníci		Strojníci	jiní řemeslníci	Nekvalifikovaní pomocní dělníci		Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě
			odborní	administrativní			celkem	z toho učni			starší 16 let	16 letí a mladší		muži	ženy	
do 25	3	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	2	3	1,7
25-50	20	17	0	0	0	1	0	0	0	0	4	0	42	17	25	2,1
50-100	16	20	0	1	0	0	2	0	0	0	6	0	45	20	25	2,8
100-250	17	22	1	0	0	0	2	0	0	0	18	1	61	22	39	3,6
250-500	8	8	0	1	0	1	4	0	0	0	34	4	60	15	45	7,5
500-1000	9	11	1	5	2	2	5	0	0	0	63	14	112	25	87	11,2
1000-2500	2	6	0	1	1	1	0	0	0	0	24	0	35	10	25	17,5
nad 2500	3	5	0	6	0	4	57	0	0	0	127	5	207	30	177	69,0
Celkem	78	91	2	14	3	9	70	0	0	0	276	24	567	141	426	7,2

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1936, č. 124.

Příloha č. 28

Zaměstnaní v tvarůžkárnách v 1936 podle velikosti závodů

Denní kapacita výroby v kg tvarůžků	Osoby zaměstnané v mlékařském závodě													Zaměstnaní v prodejnách
	Vlastník, popř. nájemce	Členové rodiny vlastníka popř. nájemce	Úředníci		dílovedoucí	zřizenci	Strojníci	jiní řemeslníci	Ostatní	Celkem	Z toho		průměrně v 1 závodě	
			odborní	administrativní							muži	ženy		
do 25	3	2	0	0	0	0	0	0	0	5	2	3	1,7	0
25-50	21	19	0	0	0	0	0	0	4	44	19	25	2,1	0
50-100	18	22	0	1	0	0	0	0	7	48	22	26	2,7	1
100-250	16	22	0	0	0	0	0	0	32	70	25	45	4,4	0
250-500	10	8	0	1	0	0	0	0	48	67	16	51	6,7	0
500-1000	9	10	2	6	4	2	0	0	80	113	29	84	11,3	1
1000-2500	2	1	0	1	1	1	0	0	36	42	8	34	21,0	0
nad 2500	3	3	0	6	0	4	1	0	123	140	28	112	46,7	0
Celkem	82	87	2	15	5	7	1	0	330	529	149	380	6,4	2

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1937, č. 148.

Příloha č. 29

Hnací stroje a technické zařízení tvarůžkáren v roce 1933

Země	Počet závodů		Stroje v činnosti používané přímo ke hnaní pracovních strojů										Rezervní hnací stroje											
	Celkem	z toho bez hnacích strojů	Parní stroje pístové			Elektrické motory			Spalovací motory		Výkonnost všech hnacích strojů				Parní stroje pístové			Elektrické motory			Spalovací motory			
			Počet									Koňských sil celkem	Z toho připadá ks ke hnaní			Počet								
			závodů	strojů	HP celkem	závodů	strojů	HP celkem	závodů	strojů	HP celkem		Pracovních strojů mlékařského závodu	Strojů ve spojených závodech	elektrogenerátorů	závodů	strojů	HP celkem	závodů	strojů	HP celkem			
Čechy	19	2	2	2	13	16	24	50	0	0	0	63	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Morava a Slezsko	68	27	0	0	0	41	82	182	0	0	0	182	182	0	0	0	0	0	1	1	4	0	0	0
Celkem	87	29	2	2	13	57	106	232	0	0	0	245	245	0	0	0	0	0	1	1	4	0	0	0

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 30.

Příloha č. 30

Hnací stroje a technické zařízení tvarůžkáren v roce 1933 podle velikosti závodu

Denní kapacita výroby v kg tvarůžků	Počet závodů		Stroje v činnosti používané přímo ke hnaní pracovních strojů													
	Celkem	z toho bez hnacích strojů	Parní stroje pístové			Elektrické motory			Spalovací motory			Výkonnost všech hnacích strojů				
			Počet									Košských sil celkem	Z toho připadá ks ke hnaní			
			závodů	strojů	ks celkem	závodů	strojů	ks celkem	závodů	strojů	ks celkem		Pracovních strojů mlékařského závodu	Strojů ve spojených závodech	elektrogenerátorů	
do 25	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	x	0	0	0
25-50	32	13	0	0	0	19	19	26	0	0	0	26	26	0	0	
50-100	19	5	0	0	0	14	14	29	0	0	0	29	29	0	0	
100-250	12	2	1	1	5	9	10	21	0	0	0	26	26	0	0	
250-500	5	0	0	0	0	5	8	17	0	0	0	17	17	0	0	
500-1000	7	1	1	1	8	6	14	42	0	0	0	50	50	2	2	
1000-2500	1	0	0	0	0	1	2	6	0	0	0	6	6	0	0	
nad 2500	3	0	0	0	0	3	39	91	0	0	0	91	91	2	3	
Celkem	87	29	2	2	13	57	106	232	0	0	0	245	245	4	5	

Zdroj: Zprávy S.Ú.S., 1935, č. 30.

Příloha č. 31

Vývoz tvarůžků z ČSR v letech 1931 a 1932 v kg

	1931					1932				
	I	II	III	IV	celkem	I	II	III	IV	celkem
Nieben, Hodonín	65 209	48 488	29 857	36 498	180 052	30 166	6 915	x	150	37 231
Seelenfried, Hodonín					58 896					
	19 529	8 707	13 134	17 526		17 500	9 245	1 964	2 336	31 045
Hrabě, Olomouc	8 937	8 114	7 515	7 904	32 470	7 961	5 912	4 870	7 486	26 229
Wessels, Olomouc	19 915	14 796	8 225	10 436	53 372	10 647	3 158	924	3 764	18 493
Zdařil, Olomouc	4 709	4 094	1 547	1 960	12 310	2 177	3 179	2 792	3 570	11 718
Pivný, Loštice	31 901	50 441	43 089	41 436	166 867	46 441	17 630	1 275	1 237	66 583
Dubský, Loštice	4 184	2 732	1 863	3 363	12 142	3 382	981	271	2 100	6 734
Ekstein, Loštice	2 248	5 330	2 864	3 980	14 422	3 261	3 139	1 348	1 267	9 015
Jan Meissner, Hněvotín	7 373	13 902	6 680	7 001	34 956	1 178	328	288	840	2 634
Josef Meissner, Hněvotín	5 828	5 715	2 402	0	13 945	1 775	451	0	0	2 226
Niesner, Hněvotín	13 125	5 861	2 668	652	22 306	118	0	0	0	118
Endl, Hněvotín	0	0	0	1 690	1 690	2 095	1 615	0	0	3 710
Schindler, Hněvotín	0	416	153	153	722	0	0	0	0	0
Vaněk, Litovel	13 839	9 116	3 115	8 907	34 977	2 757	2 045	1 424	2 292	8 518
Leher, Novosedly	4 444	0	283	0	4 727	1 005	0	0	0	1 005
Götzel, Kunčina	858	0	0	0	858	1 212	0	0	0	1 212
Br. Götzlová, M. Třebová	1 215	979	625	0	2 819	911	0	0	0	911
Kauer, Hablov	680	0	0	0	680	0	0	0	0	0
Krausová, Mikulov	335	0	0	0	335	0	0	0	0	0
Neufeld, Uh. Ostroh	118	126	0	0	244	0	0	0	0	0
Czech, Ostr. Předm.	659	674	0	0	1 333	0	0	0	0	0
Gec Verband, Znojmo	0	0	1 987	1 292	3 279	0	0	0	0	0
Böhnisch	0	0	0	110	110	200	110	209	0	519
Mlékařská škola Kroměříž	0	0	0	329	329	0	0	0	0	0
Hynková, Doloplazy	0	0	918	635	1 553	0	0	0	0	0
CELKEM	205 106	179 491	126 925	143 872	655 394	132 786	54 708	15 365	25 042	227 901

Zdroj: ZA Opava, pob. Olomouc, fond OŽK Olomouc, inv. č. 12734, sign. VIAb2, č. kart. 1518, Revize

čs.-rakouské obchodní smlouvy. U součtu pro rok 1932 u Josefa Meissnera je uveden součet 1 226 – zjevně chyba součtu nebo překlep.

Příloha č. 32



Ruční pleskání tvarůžků

Zdroj: Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně, č.2, Brno 1907., s. 11.

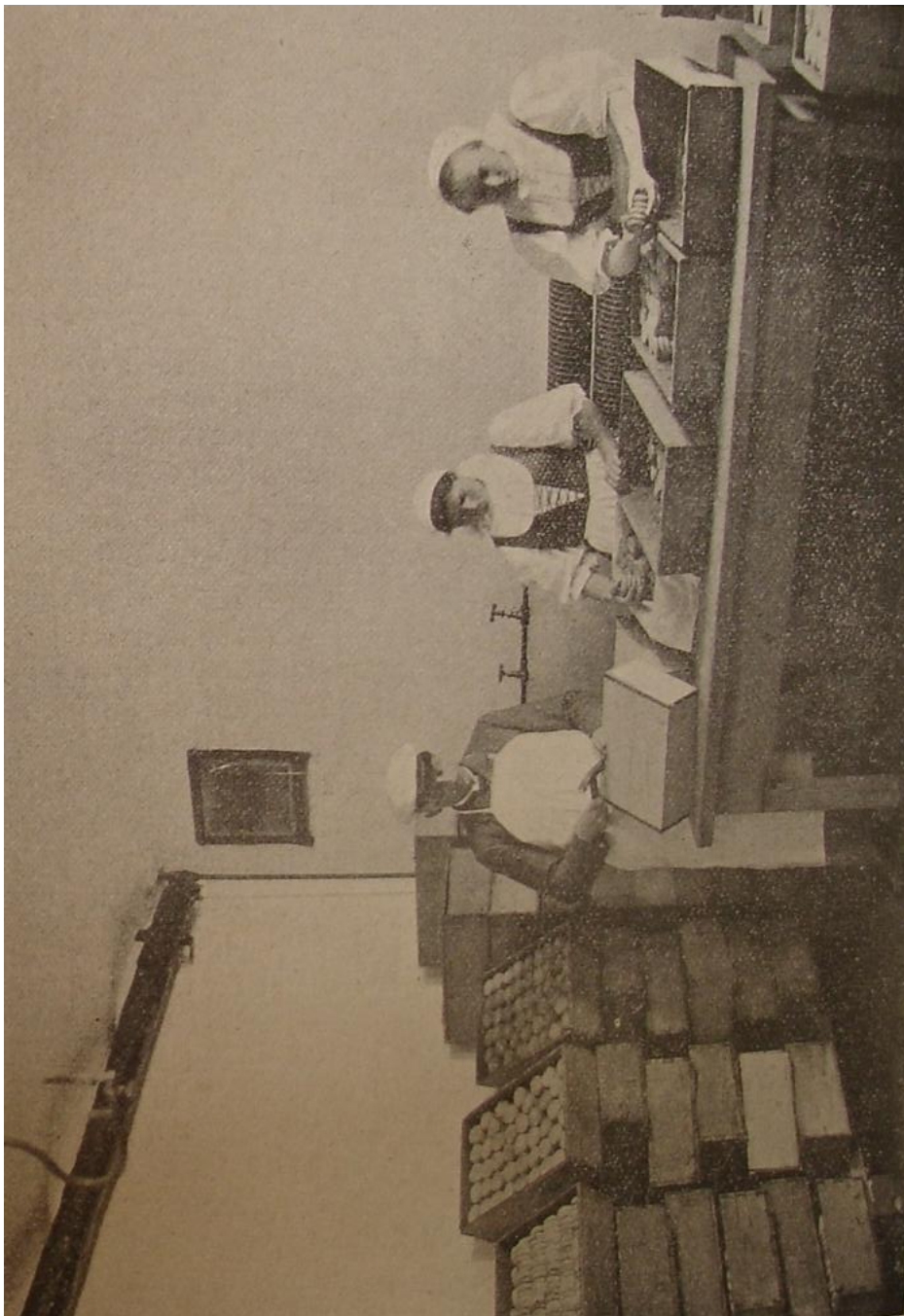
Příloha č. 33



Umývání tvarůžků

Zdroj: Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně, č.2, Brno 1907., s. 19.

Příloha č. 34



Expedice tvarůžků

Zdroj: Letáček zemského mlékařského spolku pro Markrabství moravské v Brně, č.2, Brno 1907., s. 22.